ARTURO CHAVEZ HAYHOE

GUADALAJARA EN EL SIGLO XVI

TOMO SEGUNDO

EDICIONES
GUADALAJARA 450 AÑOS
AYUNTAMIENTO DE GUADALAJARA

16367

INSTITUTO DE BIBLIOTECAS

Biblioteca 0304
No. Adquisición 81930
Procedencia Don - Arch. Mpal - Guad.
Fecha Entrega MAR - 92
Clasificación
Ejem. No. 1 Vol. No 1

Adquisición — 629
Pag 239.

Fotocomposición
Letra-Jal, S.A. de C.V.

Impresión
Impre-Jal, S.A.

©Ayuntamiento de Guadalajara

C.P. Gabriel Covarrubias Ibarra
Presidente Municipal

Lic. Ignacio Bonilla Arroyo
Oficial Mayor de Cultura

Consejo Consultivo para las Artes
y la Cultura de Guadalajara

Guadalajara, Jalisco, México
1991

(4993)
972.352
CHA
V.2

E. U. C. E. A.
BIBLIOTECA
CENTRAL

BIBLIOTECA
FACULTAD DE
TURISMO U. A. C.

INTRODUCCIÓN

BENÉVOLO y sufrido lector, que tal lo haz de ser si tuviste la pacien cia y el aguante de leer el primer tomo, ahora te ofrezco el segundo por si aún te quedan bríos y ánimos para continuar la lectura.

Y te doy con la misma buena voluntad y afecto el uno que el otro libro.

Cuéntase una anécdota del señor canónigo Agustín de la Rosa, "el padre Rositas", varón insigne en virtud, ciencia y caridad.

Es el caso que cierto día llegó un cobrador a su casa, presentóle una letra de pago firmada por el canónigo, y preguntó: ¿Padre, la reconoce como buena? Tomóla con la una mano el señor Rositas, y con la otra acarició se la barbilla, y después la paseó detrás de la oreja sin dejar de mirar al documento como dudoso de la contestación, y al cabo de algunos momentos de silencio e indecisión, dijo: "Mira, hijo, es regular". Quedóse desorientado y perplejo el cobrador, y dícele: ¿Cómo es eso, padre? —"Pues lo verás: es buena porque lleva mi firma, y mala porque no tengo con qué pagarla, y como entre lo bueno y lo malo está lo regular, así es el documento".

Y así es la obra que con buen gusto te ofrendo; la creo buena, pues trae cosas inéditas, o no recopiladas hasta ahora y también motivos de nueva enseñanza; y mala, porque como dijera Cervantes: "Desocupado lector: sin juramento me podrás creer que quisiera que este libro, como hijo del entendimiento, fuera el más hermoso, el más gallardo y más discreto que pudiera imaginarse. Pero no he podido yo contravenir la orden de la naturaleza, que en ella cada cosa engendra su semejante. Y así, ¿qué podría engendrar el estéril y mal cultivado ingenio mío?... Porque te se decir, que aunque me costó algún trabajo componerla, ninguno tuve por mayor que hacer esta prefación que vas leyendo..."

Y no te extrañe que trate de tan disímiles materias, pues no escribo para uno solo, sino para muchos y bien quisiera que fuera para todos. "Y a este propósito dice Plinio que no hay libro, por malo que sea, que no tenga alguna cosa buena. Mayormente que los gustos no son todos unos; mas lo que uno no come otro se pierde por ello. Y así vemos cosas tenidas en poco algunos, que de otros no lo son".

Y si en el libro encontrares cosas que no sean de tu criterio y parecer ni las disimules ni las calles, que presto estoy a corregirlas, si para ello hay razón.

"Un error tiene disculpa,
defenderlo es ignorancia;
corregirlo, prudencia;
el confesarlo, eficacia".

NICOLÁS BERDUGO.

△

Quédame dar significativas gracias al Banco Refaccionario que tan desinteresadamente ha patrocinado la publicación de esta obra.

E igualmente muchas gracias, y muy sinceras a los señores José Cornejo Franco y Jesús Toscano Moreno, que sus prestaciones de libros, consejos, avisos y cooperación han contribuído a la formación de estos apuntes.

Capítulo I

HONRAS Y FUNERALES

A los funerales también les decían obsequias y exequias.

Y cuando acaecía morir alguna persona volaba apresuradamente la noticia, pues la ciudad era corta, los vecinos pocos, todos conocidos entre sí y tal vez emparentados.

Las campanas doblaban compasada y tristemente tocando a duelo, divulgando la noticia y suplicando sufragios; los cofrades de las cofradías se pasaban la noticia los unos a los otros, pidiendo oraciones por el compañero muerto, y se apresuraban a preparar lo necesario para la procesión del próximo entierro. Y entre tanto los deudos y amigos amortajaban el cadáver y hacían ante la justicia los trámites necesarios para el sepelio.

Y venía el párroco, y venían los conocidos y venían los parientes y la casa se llenaba de personas, que junto con los esclavos y sirvientes rezaban alrededor del muerto.

Trámites previos

Para poder enterrar el cuerpo muerto se requería como formalidad previa que hubiera constancia cierta y autorizada de que el individuo en verdad era muerto.

No sé quién por obligación o cargo debiera extender y autorizar el dicho certificado; en el siguiente caso lo está por el escribano: "En la dicha ciudad de Guadalajara, este dicho dia, mes y año dicho habiendo visto la dicha información el dicho juez previsor dijo que mandaba y mandó, que primero y ante todas las cosas que yo, el dicho escribano, dé testimonio en la manera que haga fe de como el dicho Juan Antonio de Carmona es

muerto, y pasado de esta presente vida, y yo, el dicho escribano doy fe jurada de testimonio como en un aposento de las casas de la morada del dicho Juan Antonio de Carmona, que son en esta ciudad, estaba echado en una cama y tendido un cuerpo muerto y pasado de esta presente vida naturalmente, a lo que parecía, y me parece es el propio Juan Antonio de Carmona, sochantre de esta Santa Iglesia Catedral, que ante mí hizo y otorgó su testamento cerrado y sellado en treinta y un días del mes de agosto de mil y quinientos y ochenta y siete años; a todo lo cual fueron testigos Miguel de Rivera y Pablo Cascante, presbítero.—Firmado: El licenciado Melchor Gómez.—Ante mi Rodrigo Hernández Cordero, escribano real".[1]

Había otra disposición que acatar, pero esta vez eran los albaceas quienes debían cumplirla: "...En tal virtud, ordena este Concilio que siempre que se ofrezca el caso de que alguno haya muerto bajo cierta disposición testamentaria, antes de que se conduzca la cruz para sepultar el cuerpo del difunto, manifiesten a los curas los albaceas testamentarios, a quienes toca, la última disposición bajo la cual falleció, y si esto no fuera posible, a lo menos las clausulas auténticas y fehacientes, por cuyo contexto aparezca lo que dispuso el testador acerca del lugar en que debe dársele sepultura, asi como también relativamente a las misas y demás legados piadosos, de todo lo cual hagan los curas y beneficiados los correspondientes apuntes en un libro que al efecto deben tener, cuidando con toda diligencia de que se ejecute religiosamente y plenamente esa última voluntad..."[2]

Lugar del entierro

Pocos, muy pocos, no señalaban el lugar donde debían ser inhumados, sino que esto dejaban a la elección y juicio de sus albaceas: "Ytem.—Mando ser sepultado en donde a mis albaceas les pareciere".

Otros indicaban algún templo o monasterio, pero sin precisar el sitio exacto dentro del recinto: "Ytem.—Mando que mi cuerpo sea sepultado en la Iglesia Mayor Catedral de esta dicha ciudad de Guadalajara en la parte y lugar que a mis albaceas les pareciere"[3].—"Ytem.—Mando que mi cuerpo sea sepultado en el monesterio [*sic*] del Señor San Fran-

cisco de esta ciudad en la parte y lugar que el padre fray Clemente de la Cruz, guardián del dicho convento, señalare".[4]

La mayor parte puntualizaba el sitio con exactitud; unos eran movidos por el deseo de que sus restos descansasen junto a los de alguna persona querida, y otros por la devoción al sitio o paraje en que querían ser inhumados: "Ytem.—Mando mi cuerpo sea sepultado en el monesterio e iglesia de Señor San Francisco de esta ciudad en la parte y lugar donde está la dicha doña Isabel de Ayala, mi madre, y doña Petronila de Ayala, mi hermana, que es junto a la peana de Nuestra Señora, en la nave de la mano derecha"[5]

Juan de Vega "vecino del Valle de Poncitlán y Ocotlán de este Nuevo Reino de Galicia... estante al presente en esta dicha ciudad de Guadalajara "ordenaba que en muriendo en esta ciudad su cuerpo fuera trasladado a Poncitlán para "ser sepultado en el monesterio de Señor San Francisco, al pie de las gradas del altar mayor, donde se suele decir el responso", y agregaba: "Ytem.—Mando que llevando mi cuerpo a enterrar se haga por el camino tres posadas con pompa moderada, y se pague la limosna de mis bienes".[6]

"Primeramente mando que mi cuerpo, sea sepultado en falleciendo en esta ciudad de Guadalajara en la Iglesia Mayor de ella, en la capilla de Señora Ana, patrona y abogada mia".[7]

"Ytem.—Mando sea enterrado en la sepultura de mis hijos, en la capilla de Nuestra Señora, en el monesterio de Señor San Francisco de la ciudad de Guadalajara".[8]

"Ytem.—Mando que si de mi acaeciere finamiento y fuese Dios servido de me llevar de esta presente vida, de esta enfermedad, que mi cuerpo sea enterrado en el Hospital de San Miguel de esta dicha ciudad de Guadalajara, donde estoy enfermo, si es costumbre enterrar en él algunas personas, y si no en la Iglesia Mayor de esta ciudad junto a la capilla del Agua Bendita".[9]

A los pobres, esclavos o a los que no hubieren declarado dónde querían ser enterrados se les sepultaba en el cementerio de la ciudad.

Y no había dificultad en sepultar en las iglesias y monasterios, ya que la ley así lo permitía: "Encargamos a los Arzobispos y Obispos de nuestras Indias, que en sus diosésis provean y den orden como los veci-

nos y naturales de ellas se puedan enterrar, y entierren, libremente en las iglesias o monasterios que quisieren, o por bien tuvieren, estando benditos el monasterio o iglesia, y no se les ponga impedimento".[10]

Instrucciones para el entierro

Todos pedían comitiva para su sepelio; unos solicitaban que fuera numerosa y otros se conformaban con un más humilde séquito según sus posibles y riquezas: "Ytem.—Mando que el dia de mi entierro me acompañe la cruz alta, y el cura y ocho acompañados, y a todos los clérigos y frailes y monacillos que acompañaren mi cuerpo se le dé a cada uno una candela de cera de Castilla, como a mis albaceas les pareciere, y a mis acompañados se dé la limosna que es uso y costumbre".[11]

"...y que acompañen mi cuerpo el cura de la Santa Iglesia con la cruz alta y todos los clérigos que quisieren tomar sobrepelliz, a los cuales se dé a cada uno una candela y un peso de limosna porque se hallen presentes a la vigilia y misa, y es mi volutad no se dé candela sino a quien fuere de sobrepelliz".[12]

Gaspar Vaca de Ayala se conformaba con sólo ocho capellanes y Diego de Espinosa con dos; Catalina Ruiz pedía menos: al cura y al sacristán, aunque dejaba en libertad para invitar "a los acompañados que a mis albaceas les pareciere".[13]

También era uso y costumbre convidar al sepelio a los cofrades de las diferentes cofradías a que pertenecía el testador: "Ytem.—Declaro que yo soy cofrade de las cofradías del Santísimo Sacramento, y de Nuestra Señora del Rosario, y de la Veracruz y Soledad de Nuestra Señora y de San Sebastian; mando a cada una de ellas de limosna dos tomines, los cuales se paguen de mis bienes, y pido me acompañen a mi entierro los mayordomos y cofrades con la cera de ellas".

Benito Flores no quería desaprovechar las ventajas de ser cofrade y por esto instaba y rogaba que por tal lo metiesen antes de morir: "Ytem. —Mando que me metan luego antes que yo fallezca por cofrade en las cofradias del Santísimo Sacramento y de Nuestra Señora del Rosario, y se pague de mis bienes la limosna acostumbrada, y si no me hubieren asentado por tal cofrade antes que fallezca es mi voluntad que luego

mis albaceas me asienten por tal cofrade y demás se dé la limosna que se da por la entrada que se le da a cada una de ellas tres pesos de oro común, de limosna, de mis bienes".[14]

No faltaba quien aparte de este séquito acostumbrado de clérigos, frailes, monacillos, sacristanes y cofrades, solicitare un cortejo más variado y excepcional. Así Juan Antonio de Carmona ordenaba: "Ytem. —Mando que después de yo fallecido al tiempo del entierro vayan delante de la cruz los niños de la escuela rezando las oraciones Pater Noster, Ave María, Credo y Salve Regina, y esto vayan cantando siempre hasta llegar a la iglesia".[15]

Francisco de Plaza solicitaba lo siguiente: "Mando que el día de mi enterramiento acompañen mi cuerpo dos pobres españoles, si pudiesen ser habidos, con sus hachas de cera encendidas, y los vistan de capa y sayo, y calzas, y capiruza de paño negro de la tierra, llano, y se les dé camisas y zapatos, y se pague de mis bienes".[16]

Y también había quien manifestase algún deseo especial, y así vemos, por ejemplo, que Francisca Flores pedía ser enterrada "con el hábito de Señor San Francisco, y para ello se pida un hábito viejo al padre guardian del dicho monesterio, y por él se pague otro nuevo de mis bienes".[17]

Y el sochantre Carmona quería ser enterrado con los ornamentos propios del sacerdote: "Ytem.—Mando se me haga un alba de lienzo de la China, con su casulla y el demás cumplimiento para vestir un sacerdote, lo cual se haga y se me ponga para que con él me entierren, porque soy pobre y no tengo tanto menester para otra vestimenta, y entonces no es tiempo de vanidades".[18]

Pedro de Céspedes pedía que en llevando su cuerpo a enterrar se le hicieran posas en las cuales se acostumbraba cantar responsos: "Ytem.— Que llevando mi cuerpo a enterrar me acompañe el cura de la Iglesia Mayor con la cruz alta, y en el camino se hagan con mi cuerpo tres posas con pompa moderada. . .".[19]

El canónigo Hernando Venegas pedía :"Ytem.—Mando se me haga un ataud en que me entierren".[20]

Sufragios para sí y para otros

Era la usanza pedir misa de cuerpo presente, a ser posible el mismo día del fallecimiento, y si no, al otro día siguiente; en esta misa se habían de hacer ciertas ofrendas que solicitaba el testador; la mayor parte de los testadores requería que el Sacrificio de la Misa se celebrase en el altar del Santo Crucifijo de la Iglesia Catedral "donde se saca un ánima del purgatorio": "Ytem.—Mando que en la Iglesia Mayor de esta dicha ciudad se digan por mi ánima y de mis padres seis misas rezadas y por ello se pague la limosna acostumbrada, las cuales se digan en el altar del Crucifijo para que consigamos las indulgencias que allí se ganan".[21]

"Ytem.—Mando que el dia de mi fallecimiento, siendo hora decente, y si no otro dia siguiente, se me diga una misa de cuerpo presente con vigilia, letanía y ofrenda de pan y vino y cera, al parecer de mis albaceas, y por ello se pague la limosna acostumbrada".[22]

Diego Sarmiento, aparte de estas ofrendas, pedía que también las hubiese de carneros: "Ytem.—Mando que el dia de mi fallecimiento, siendo hora decente, sino otro día siguiente, se diga por mi ánima una misa de cuerpo presente con vigilia y letanía ofrendada de pan y vino y *carneros*".[23]

Las ofrendas a que se refieren las citas anteriores estaban fundadas en una costumbre ya para entonces secular que consistía en que durante la misa se ofreciesen las prometidas ofrendas para después ser repartidas entre los pobres y menesterosos de la localidad.

Pueden servir de ejemplo de esta costumbre las siguientes líneas: "Los días de los Apóstoles celebran con alegría, y el día de los finados casi por todos los pueblos de los indios dan muchas ofrendas por sus difuntos; unos ofrecen maíz, otros mantas, otros comida, pan, gallinas, y en lugar de vino dan cacao; y su cera cada uno como puede y tiene... Otros traen alguna comida guisada, puesta en sus platos y escudillas, y ofrécenla entre las otras ofrendas. En este mismo año trajeron un cordero y dos puercos grandes, vivos; traía cada uno de los que ofrecian puercos, atado en sus palos como ellos traen las otras cargas, y entraban en la iglesia, y allegados cerca de las gradas, verlos tomar los puercos, y ponerlos entre los brazos y asi ofrecerlos, era cosa de reir. Tambien ofrecian gallinas y palomas,

y de todo en grandísima cantidad... Para recoger y guardar estas ofrendas hay personas diputadas, lo cual se lleva para los pobres del hospital que de nuevo se ha hecho, al modo de los buenos de España, y le tienen razonablemente dotado, y hay aparejo para curar muchos pobres. De la cera que se ofrece hay tanta que basta para gastar todo el año".[24]

"Ytem.—Mando se me diga un novenario rezado con la mayor brevedad que se pueda, procurando que las nueve misas de él sean en el altar del Crucifijo de la dicha Iglesia Mayor, y asi mismo pido que la misa de cuerpo presente se me diga en el altar del Crucifijo, aunque el cuerpo esté en la capilla de Señora Santa Ana".[25]

Otros no sólo señalaban las oblaciones que se habían de hacer, sino que además precisaban las cantidades que se habían de ofrendar: "...y que la misa de cuerpo presente, que al presente se trata, sea ofrendada con media arroba de vino y cuatro tomines de pan, y que la cera que se hubiere de poner mientras estos divinos oficios se celebran sean seis candelas de las de media libra y dos cirios".[26]

Después de señalar este primer sufragio se ordenaban otros muchos según los deseos, devociones, dineros y recursos de cada cual, y así María de Sámano dejaba ordenado un novenario de misas para los nueve días siguientes después de su fallecimiento y oblaciones para todo un año: "Ytem.—Mando que después del día de mi enterramiento se haga un novenario de misas ofrendadas de pan y vino y cera y se pague la limosna... Ytem.—Mando que todos los domingos y fiestas del año, hasta ser cumplido el año de mi fallecimiento se pongan sobre mi sepultura ofrenda de pan y vino y hachas encendidas".[27]

"Ytem.—Mando se digan por mi ánima a San Agustín tres misas, y cinco a las Cinco Llagas de Nuestro Señor Jesucristo, y siete a los Dones del Espíritu Santo, y siete a las Angustias de Nuestra Señora, y las misas de la Cruz y de la Luz, donde a mis albaceas les pareciere".[28]

"Ytem.—Mando que se me hagan las honras y cabo de año en el dicho monesterio del Señor San Francisco, ofrendada de pan y vino y cera y todo al parecer de mis albaceas, y ruego y encargo al dicho Esteban Ginovés, mi marido, que siendo su voluntad, y no de otra manera, los domingos del dicho año y fiestas de él se pongan encima de mi sepultura dos cirios

y un cuartillo de vino y dos tomines de pan para que me digan un responso los dichos religiosos por mi ánima pecadora".[29]

Ofrendaban las misas según las devociones especiales de cada cual; ejemplo curioso de esto son las siguientes cláusulas tomadas del testamento de Catalina López.

De propósito guardo en lo que sigue la ortografía y modo de escribir de aquella época.

"Ytem.—quiero y es muy boluntad que si nro. Sr. fuere serbido de me llebar desta Enfermedad. q. beltran de cetina, clerigo, presbitero my hyjo, con toda diligcia., solicitudus y cuydado que ser pueda despues de my fallecimiento diga por my anyma, E de my marido y padres, En el altar del perdón desta ciudad de guadalaxara, o de la de méxico, o En otra parte donde se ganen yndulgencias o se sacaren anymas de [sic] purgatorio en días dedicados por los santos puntífices las mysas que de yuso se conternan, y se le pague de limosna por cada una dellas lo que sea de mys bienes, las quales dchas. mysas se an de dezir el forma sigte.

Primeramente las nuebe mysas del aguinaldo.

ytem.—cinco mysas a las cinco llagas de nro. Sr. Jsuxpo.

ytem.—siete mysas a las siete angustias de nra. Sra.

ytem.—nuebe mysas a honor de los nuebe meses que trujo en sus birginales entrannas a su sacratisimo hijo.

ytem.—nuebe mysas a los nuebe coros de angeles.

ytem.—nuebe mysas a los mártires.

ytem.—nuebe mysas a las birgenes.

ytem.—tres mysas a la santisima trenydad.

ytem.—siete mysas al espiritu santo.

ytem.—tres mysas a los rreyes.

ytem.—tres mysas a santa anna.

ytem.—tres mysas a santa maria magdalena.

ytem.—tres mysas a santa catalina martyr.

ytem.—tres mysas a santa catalina de sena.

ytem.—tres mysas a san po. martir.

ytem.—tres mysas a san Xpobal.

ytem.—tres mysas a san bernardo.

ytem.—siete mysas a la pasión de nro. sennor.

ytem.—beinticinco mysas de rrequiem.

ytem.—tres mysas de la cruz.

ytem.—otras cinco mysas a nra. de la natibidad, anunciaciòn, visitacion, purificacion y asuncion.

ytem.—cinco mysas a san fco.

ytem.—dos mysas a san brme. y otras dos a san joan hebangelista".[30]

Doña Francisca de Velasco disponía para su descanso algunas misas especiales de aquel tiempo: "Ytem.—Mando que se me digan las misas que dicen de Santo Amador, que no me acuerdo si son treinta y tres, o las que fueren, las cuales se digan en la dicha Iglesia Mayor con toda brevedad, y mis albaceas las repartan entre los sacerdotes que les pareciere, y se pague de mis bienes la limosna acostumbrada".[31]

Estas misas de Santo Amador, aunque tan generalizadas en el siglo XVI, resultaron ilegítimas, fuera del espíritu de la iglesia y superticiosas, como veremos en el capítulo *"DEVOCIONES"*, y como tales fueron condenadas y prohibidas por los obispos novo-hispánicos en el Tercer Concilio Mexicano.

Juan Antonio de Carmona rogaba a Dios que se dignase aceptar cuanta buena obra y cuantos sufragios hiciesen sus prójimos en favor de su alma: "...pido y suplico a mi Dios y Señor, por su preciosa Muerte y Pasión, que todas las buenas obras que mis prójimos hicieren por mi, mandando decir alguna misa, tomando alguna bula, haciendo alguna estación en la iglesia la reciba mi Dios y Señor, y hasta esta palabra. Dios te perdone..."[32]

Pero no por acordarse de si se olvidan aquellas piadosas gentes de las almas de sus antepasados, parientes, ni aun de las de sus sirvientes y esclavos, sino que también a éstas, y aun a todas las almas del purgatorio, o las más necesitadas de ellas, les mandaban decir sus misas y sufragios. Y así es de regla encontrar en todos los testamentos estas o parecidas disposiciones: "Ytem.—Mando se digan otras veinte misas rezadas a las ánimas del purgatorio que más necesidad tuvieren, y por las personas a quien yo, en cualquier manera, sea algo y a cargo, y se digan donde a mis albaceas les pareciere, y por ello se pague de mis bienes la limosna acostumbrada".[33] "Ytem.—Mando que se digan por las personas a

quien tengo yo algun cargo, y por mis padres, y difuntos veinte misas rezadas...".[34]

Gastos del entierro

Tal vez haya llamado la atención al que lo anterior ha leído que toda disposición, orden, súplica o deseo termine con el estribillo: "...y paguese de mis bienes..."

No se decía esto por costumbre o rutina, sino por acatamiento a lo que las leyes ordenaban; en efecto "los gastos de los funerales deben de pagarse de los bienes del difunto, y por consiguiente no está obligada a ellos la parte de bienes gananciales que corresponden al conyuge viudo".

En el capítulo *"LA FAMILIA"* diremos cuáles eran los bienes y riquezas del marido, cuáles de la mujer y cuáles del matrimonio.

"Se entienden por gastos funerarios: la cera y misas y gastos de enterramiento; esto es el hábito con que se amortaja el cadáver, la caja o ataúd, el velarle y amortajarle, la cera que se gastaba en casa del difunto mientras está de cuerpo presente, y en la iglesia durante la vigilia y misas, las limosnas de estas y los responsos, la conducción del cadáver a la iglesia y cementerio, la sepultura y los demás accesorios sin los cuales no puede hacerse el entierro. El luto de la viuda e hijos no entraba, a no haber costumbre contraria".

"Si el difunto no dejó herederos forzosos han de sacarse los gastos funerarios del cuerpo de la hacienda. Si dejó hijos u otros descendientes legítimos se sacarán con las mandas graciosas del quinto de la hacienda, y no del cuerpo, aunque hubiese mandado lo contrario, porque no se puede gravar ni perjudicar a tales herederos en su legítima que consiste en las cuatro quintas partes de los bienes hereditarios. Si dejó ascendientes y no descendientes, se habrán de sacar también con las mandas graciosas, del tercio de la hacienda porque sólo en esa parte se puede perjudicar a los ascendientes a quienes tocan como legítima los dos tercios".

Y para mejor entender lo arriba dicho pongamos un ejemplo. Supongamos que un individuo tiene por capital propio (no del matrimonio), la cantidad que se quiera, digamos mil pesos; ahora bien, de esta suma sólo podía disponer para sí, en caso de tener descendientes, de

doscientos pesos, pues los otros ochocientos, o sean las cuatro quintas partes del capital, tenían que ir a dar por derecho y por ley a los herederos y eran intocables para el testador.

Y con esos doscientos pesos con que contaba el testador ya podría calcular hasta dónde le alcanzaría para el número de misas, solemnidad del entierro, limosnas de los acompañandos, etc. Y si más disponía de lo que contaba ya se encargarían los albaceas de reducir y equilibrar los gastos de las obsequias.

En caso de no tener descendientes, pero sí ascendientes, disfrutaba el testador de una mayor cantidad, pues suyo y propio de él era la tercera parte de sus bienes y las dos terceras pertenecían a sus herederos ascendientes.

Ya insistiremos y más detalles daremos sobre esto en el capítulo *"LA FAMILIA"*.

El Tercer Concilio recordaba estas disposiciones al hablar de los sufragios por las almas de los indios difuntos: "Cuando muriere algún indio bajo disposición testamentaria, ejecútense los sufragios y legados piadosos que hubiere dejado. Si tuviere heredero forzoso, debe entenderse que unos y otros no pueden exceder de la quinta parte de sus bienes, con arreglo a derecho que prohibe disponer de mayor cantidad. Pero si falleciere sin haber otorgado testamento, procédase en la forma que se ha determinado en el decreto procedente, teniéndose suma cautela (de cualquiera modo que muera el indio, ora testado, ora intestado), para que ningún párroco secular o regular tome cosa alguna de sus bienes, ni aun con el pretexto de aplicar la quinta parte de ellos por modo de sufragios en favor del difunto. En caso de contravención, el cura secular pague con destino a la fábrica de la iglesia tanta cantidad, cuanto importe la que tomó de los bienes del difunto, y el regular sea castigado en los términos que establece el sacrosanto Concilio de Trento, atendiendo a la cualidad del delito que cometiere".[35]

A continuación ponemos la lista de los gastos que se hicieron con motivo de las honras de Leonor Salazar, en esta ciudad de Guadalajara.

"Esta es la memoria de lo que se sacó para el entierro de Leonor de Salazar por mandato del padre guardián; es lo siguiente:

En este año de mil y quinientos y setenta y nueve años, en ocho de

enero mandó dar para su entierro veintitrés libras de cera de Castilla, menos cuatro onzas, que a diez tomines libra valen veintiocho pesos y cuatro tomines.

Ytem.—Más compre dos hachas de cera blanca de sandoval de Castilla, que costaron nueve pesos.

Ytem.—Más compré en este dia dos arrobas de vino que costaron veinte pesos, para el entierro.

Ytem.—Más compré para el entierro y honras seis hanegas de trigo a tres pesos fanega, que valió diez y ocho pesos.

Ytem.—Más compré seis hachas de cera de la tierra para las honras, que pesaron once libras y medio, a peso libra, que es once pesos y medio.

Ytem.—Más se gastó para las honras catorce libras y once onzas de cera de Castilla, que costaron diez tomines libra.

Ytem.—Más compré para las honras una arroba menos dos cuartillos de vino.

En dos de febrero llevaron dos varas de bayeta para cubrir la sepultura, que costó tres pesos. Fray Antonio Méndez por mandado del padre guardián, en cinco de febrero, llevó dos arrobas de vino; valen veinte pesos.

En este día llevó el dicho cuatro varas de ruan y un peso de papel, que monta cinco pesos.

En veinte de febrero llevó el dicho una arroba de vino que costó diez pesos.

Que todo suma y vale ciento y ochenta y tres pesos y siete tomines. Firmado: fray Clemente de la Cruz".[36]

Es de advertir que fray Clemente firmó lo anterior como albacea que fue de la dicha Leonor de Salazar.

△

Algunas familias lavaban el cadáver de su deudo antes de amortajarlo o encajonarlo; el velar los cadáveres por la noche, rodeados de cirios encendidos, y el cerrarles los ojos en acabando de fallecer fueron

costumbres desde muy antiguo establecidas y que han continuado hasta nuestros días. Y también era costumbre amarrar las manos y los pies.

"Entre las personas seglares estas nocturnas veladas fueron siempre, y dondequiera, ocasión de graves abusos, especialmente en cuanto al comer y. al beber".

En algunas partes de España usábase el "beso de despedida" dado al cadáver antes de sacarlo del hogar y separarlo para siempre de la familia; posiblemente los españoles venidos de aquellas regiones continuarían tal costumbre en estas tierras; datos ciertos no los tengo.

Muchos cadáveres solamente eran amortajados con sábanas o lienzos, y así eran enterrados; otros más pudientes y magníficos, o de más elevada posición social, o de más dignidades e hidalguías eran metidos en ataúdes; ya vimos arriba cómo el canónigo Venegas ordenaba: "Mando se me haga un ataúd en que me entierren".

Como quiera que fuese, arreglados y preparados los restos eran llevados en andas, a veces cubiertas de ramos y flores, y otras, como dice alguna documentación de la época con "decente adorno"; cuatro o seis mozos, criados, amigos o deudos, según los casos, cargaban con las andas; si el trayecto era mucho y el camino largo remudábanse unos compañeros con otros.

El orden que se guardaba en el entierro era el siguiente: delante de todos desfilaban los invitados extaordinarios como los niños de la escuela que pedía Juan Antonio de Carmona, o los españoles encapuchados como se le antojara a Francisco de Plaza; tras estos venía la cruz alta; seguíanle la clerecía, cofradías, frailes y acompañantes en general con hachas encendidas, de cera blanca; el párroco del lugar, con el acetre del agua bendita, venía delante del féretro, y por último el cuerpo muerto, en sus andas, rodeado de familiares, amigos, sirvientes y esclavos.

Vimos arriba que Pedro de Céspedes pedía en su testamento que "...en el camino se hagan con mi cuerpo tres posas con pompa moderada..." Al llegar al punto de antemano señalado paraba la comitiva funeraria; ahí los conductores soltaban su carga y cadáver y andas eran colocadas en el túmulo o artificio arreglado para el caso; procedíase luego a cantar un responso el cual terminado volvían a cargar con el muerto hacia otra estación o hacia la iglesia.

Durante todas las ceremonias, misa, vigilias y letanía ardían cirios encendidos alrededor del muerto.

Terminadas las honras llevaban al muerto hacia el lugar del entierro donde "luego abren un hoyo de siete u ocho pies en largo, aunque sea para Alejandro Magno, que no cabía en el mundo... y allí finalmente lo depositan en una pobre sábana, cubierto el rostro con un sudario y atados los pies y manos... Y la postrera honra que le puede hacer el mundo en aquella hora, es echarle encima una capa de tierra... y el mayor beneficio que allí le puede hacer el mayor de sus amigos, es honrarle con un puñado de tierra... Luego el enterrador toma la azada y pisón, y comienza a trastornar huesos sobre huesos, y tapiar encima la tierra muy tapiada. De manera que el más lindo rostro del mundo, y más curado y más guardado del sol y aire, andará allí debajo del pisón del rústico cavador, que no tiene empacho en darle con él en la frente, y quebrarle los cascos, y sumirle los ojos y las narices, porque quede bien acompañado de la tierra".[37]

Terminado esto, por fin y remate de todo, como escribía Cervantes "...esparcieron por cima de la sepultura muchas flores y ramos, y dando todos el pésame a su amigo Ambrosio se despidieron de él".

O también cubrían la sepultura con bayetas y paños, como vimos al hablar de los gastos que se hicieron en las honras de Leonor de Salazar.

△

Las viudas exageraban su pena y luto hasta el extremo; tanto sentían su duelo, o simulaban sentirlo, que no ponían pie en la calle por poderoso y urgente que fuera el motivo que las moviera a salir de sus casas, y así pasaban semanas y aun meses con tanta clausura y retiro que ni aun a misa de obligación iban los domingos y días de precepto; el caso llegaba al abuso y tan al cabo que los obispos del Tercer Concilio sintiéronse con la obligación de moderar la exageración, y así intervinieron y ordenaron: "Este Concilio previene a los jueces eclesiásticos que por medio de censuras, o de cualesquiera otras penas, obliguen a oír misa a las viudas, principalmente habiendo transcurrido un mes después de la muerte de sus maridos, a fin de cortar de raí. la corruptela que se había

introducido ya de que no oyesen misa las que hubieren quedado viudas, muchos días después del fallecimiento de sus maridos, en lo cual han infringido ciertamente el precepto de la Iglesia, cuya disposición se extiende también a las mujeres casadas que tampoco oyen misa, excusándose con la larga ausencia de sus maridos".[38]

"Del modo de sepultar al difunto prelado

Cuando el prelado muriere vístasele con el ornamento pontificial de color morado según lo exige su dignidad, y así vestido colóquese sobre algún lecho que ha de formarse y vestirse de paramentos de seda, en alguna cámara amplia donde puedan ponerse altares decentes para celebrar. Después de esto, todos los Capitulares, sin faltar uno, bajo la pena que ha de imponerse al arbitrio del Presidente, revestidos de sobrepellices, y a su tiempo también de capas de coro, precediendo la cruz alta, llégüense en orden de procesión al lugar, y encomienden a Dios la alma del Prelado difunto según el tenor descrito en el ordinario, y digan los tres nocturnos de los difuntos; quedando entre tanto, por disposición del Presidente, en la iglesia los ministros competentes, para que sin defecto alguno recen las horas del oficio corriente. Provistas luego y dispuestas las demás cosas necesarias para el funeral, los ministros y dispuestos como de costumbre, y seis Prebendados vestidos de pluviales y llevando cetros, y juntamente todos los conventos de religiosos y el demás orden de clérigos, salgan guardando el orden debido, de la iglesia catedral, donde previo llamamiento se hayan congregado, y diríjanse al sobredicho lugar donde está el cadáver. Y habiendo dicho el responsorio y la oración, pongan el cuerpo del difunto descubierto el rostro, y vestido como se ha dicho, en el féretro decentemente adornado, y los Dignidades más antiguos, y los demás Capitulares y los religiosos alternándose, llévenlo en hombros hasta la iglesia donde ha de sepultarse, cantando entre tanto los salmos u otras cosas, que según el manual Romano, o laudable costumbre de aquella iglesia, han de decirse. Allí, si se pudiere según el tiempo propio para celebrar, celebren solemnemente el sacrificio de la misa, añadiendo para edificación del pueblo alguna digna fúnebre. Y por último sepultado el cuerpo acompañen sin previa cruz a los parientes o fa-

miliares de dicho prelado hasta la misma casa de donde haya salido".[39]

"La fe católica enseña, cuán santo y saludable pensamiento es orar por los difuntos, para que sean libres de los pecados, de donde este Sínodo mexicano decreta y manda, que cada capitular de la misma iglesia tenga obligación de decir dentro de nueve días contados desde el día de la muerte, seis misas por el alma del prelado difunto, y tres por cada prebendado que haya muerto; mas el prelado tenga obligación de decir seis también por cada capitular de la misma iglesia que falleciere; y a los ausentes hágaseles sabedores, para que a ellas satisfagan".[40]

"Para que resplandezca en todo la reverencia que debe tributarse al prelado, y nada falte del honor que se le debe cuando muere, decretando el mismo Sínodo se establece y ordena, que cuantas veces aconteciere morir un Prelado, al instante se toque muy pausadamente la campana mayor sesenta veces, después todas las campanas mayores y menores se toquen tres veces solemnísimamente con sonido fúnebre, y entonces las parroquias, los monasterios, las ermitas y hospitales respondan con semejante toque y solemnidad de campanas. Y esto del mismo modo se haga diariamente por todos los nueve días siguientes, durante el espacio de media hora, una vez después del mediodía, y otra después del ocaso del sol, así como en el tiempo del funeral, a fin de que ocupe a todos la frecuente memoria de rogar a Dios, para que conceda por su santa voluntad al difunto Prelado la eterna felicidad, y al pueblo el conveniente sucesor".[41]

Del entierro de los prebendados

"Cuando muriese algún Prebendado, vístasele con las vestiduras sacerdotales que tuviere o comprare,o sin tan pobre fuere que no pueda comprarlas, proveánsele de la iglesia, y encomiéndese a Dios su alma por algunos Capitulares y clérigos que han de nombrarse por el Presidente. Hecho lo cual y llegada la hora del funeral, el Dean y el Cabildo, y juntamente los ministros preparados como de costumbre, precediendo la cruz con los ciriales, salgan de la iglesia, y lleven el cuerpo del difunto a la iglesia donde debiere sepultarse, y después del rezo de la vigilia, y del sacrificio de la misa, si según el tiempo se pudiere, sepúl-

tenlo. Por el cual asimismo tengan obligación de hacer exequias, y celebrar los sacrificios de la misa que bajo se dirán, y proveer cualesquiera cosas necesarias y oportunas por el hermano difunto, para salud del alma y honor del cuerpo".[42]

"Del mismo modo, cuando aconteciere morir algún Capitular, tóquese primero dicha campana mayor pausadamente, si fuere Dignidad, cuarenta veces, si Canónigo treinta, si Racionero, veinte, si medio Racionero, diez veces, y después, al tiempo del funeral y de las exequias, todas las demás campanas tóquense solemnemente con sonido fúnebre".[44]

A los sacerdotes se les rehacía la corona de la cabeza antes de enterrarlos.

Del entierro de los pobres

"...Si el difunto es persona miserable, y no dejare bienes conocidos sea sepultado de balde. Si se diere alguna limosna, aplíquese por medio de sufragio en favor del difunto, pero de ninguna manera sirva ella para pagar los derechos de sepultura. Por lo mismo se previene a los curas y párrocos de las catedrales y demás iglesias parroquiales, que no conviertan en uso propio las limosnas que con tal objeto hubieren colectado. Si contravinieren a lo mandado se declaran obligados en conciencia a la restitución de lo que hubieren percibido, sin perjuicio de que los obispos impongan el severo castigo que merezcan".[45]

"Bajo la pena de cuatro pesos, que se destinarán a cubrir la limosna de las misas que se apliquen por intención de las almas detenidas en el purgatorio, están obligados a ocurrir uno de los curas y otro de los beneficiados, luego que fueren llamados para asistir al entierro de los muertos, aunque sean pobres. En cada parroquia, provéanse los curas de dos cirios para los funerales de las personas miserables, tomando su importe de los fondos de fábrica, o de las limosnas colectadas, y cuiden de que lleven acompañamiento los cuerpos de los difuntos, y de que alguno abra la sepultura".[46]

"Siendo indispensable cortar de raíz la corruptela que se ha introducido en estos reinos de las Indias, y en virtud el cual dejaban los curas que no asistían al entierro de los indios, que desempeñasen los cantores

esta parte de sus obligaciones; ordena este Concilio a todos los curas seculares y regulares, que concurran personalmente al entierro de los indios y celebren el oficio de difuntos, asistiendo a los funerales en el lugar que designe el obispo, con la cruz y revestidos de sobrepelliz, porque no es justo que los indios recién convertidos a la fe, observen que los ministros de la Iglesia, que tienen encomendada la dirección de ellos, hacen poco aprecio de las exequias de los difuntos, cuya circunstancia pudiera escandalizar a estos pequeñuelos".[47]

△

Si a los párracos se les obligaba asistir a los funerales, aun a los de los pobres y humildes, como acabamos de ver, a los oficiales reales se les prohibía concurrir a cualesquier entierro, como se deduce de las siguientes leyes.

"Ordenamos que los dichos ministros [Presidentes, Oidores, Alcaldes y Fiscales] que no visiten a los vecinos, ni alguno de ellos por ningún caso, ni a otra persona cualquiera particular, tenga o no tenga, pueda o no pueda tener negocio o pleito, y así mismo que no vayan a desposorios, casamientos, ni entierros en cuerpo de Audiencia, ni alguno en particular, si no fuere en casos muy señalados y forzosos".[48]

"Ordenamos y mandamos que ninguno de nuestros Presidentes, Oidores, Alcaldes del Crimen, Fiscales de Nuestras Reales Haciendas y Contadores de Cuentas de nuestras Indias, vayan, asistan, ni puedan ir ni asistir como particulares en ninguna iglesia ni convento donde haya fiestas, honras o entierro de ninguna persona, si no fuese en los días en que concurrieren en cuerpo de Audiencia a las fiestas de tabla, o en casos muy señalados y forzosos conforme a la ley antecedente, que entonces lo harán en la forma que hasta ahora se ha estilado, y en nada han de alterar. Lo cual se guarde, cumpla y ejecute precisa e inviolablemente, sin dispensación, ni disimulación alguna, así en las ciudades que residen las Audiencias, como en las demás ciudades, villas y lugares de sus distritos, porque conviene a nuestro Real servicio".[49]

Algunas disposiciones

"...establece este Concilio que se cumplan las disposiciones que el testador haya hecho en su testamento acerca de las exequias, de las misas y de los legados piadosos que hubiere dejado en beneficio de su alma, inmediatamente que muriere, y obrando en ello de absoluta conformidad con lo que declaró en su postrimera disposición. Siempre que falleciere intestado, pero dejando suficientes bienes, celébrese solemnemente por intención del difunto, misa y vigilia de cuerpo presente, además hágase en su parroquia un novenario de misas rezadas".[50]

"Procuren los curas con sumo cuidado desterrar los convites, las crápulas, y cualesquiera otros excesos que suelen observar los indios cuando tienen que dar sepultura a un difunto, haciéndoles comprender que debían ya haber renunciado hace mucho tiempo a una costumbre semejante...".[51]

"Con el objeto de que se conserve el decoro del templo santo en que se celebran los oficios divinos, y se destruyan cuantos obstáculos puedan distraer a los que asisten a la iglesia de la atención que deben poner en el cumplimiento de su obligación, y en el ejercicio de sus devociones, y asi como en consideración a otras diversas causas cuya justicia es conocida resuelve y manda este Concilio, de conformidad con lo que previene la constitución de Pío V, de feliz memoria, que no se coloque túmulo en el sepulcro de cualquiera persona, sea del estado y graduación que fuere, exceptuando los días en que hacen el entierro, las exequias y los aniversarios correspondientes. Ni se construyan en las iglesias sepulcros de piedra y de madera cuyo pavimento sobresalga. En caso de contravención, sean castigados por el Obispo los seculares que cometieren ese delito, atendiendo a la cualidad del mismo; y el ministro de la iglesia que lo consintió, sufra la multa de diez pesos que se destinan a la fábrica de aquélla, y a la cera que arde en obsequio del Santísimo Sacramento de la Eucaristía. Tampoco se han de colgar paños fúnebres en las capillas o en las paredes de los templos, a no ser que se trate del fallecimiento de una persona real. En cuanto a los funerales, exequias y aniversarios, no se enciendan en los sepulcros más que doce hachas o cirios, pero si pasaren de este número, aplíquese el exceso al alumbrado del Santísimo Sacramento de la Eucaristía".[52]

"Cuando se saque de la iglesia en que está depositado el cuerpo de un difunto, no se defiera a la traslación, sino hasta que tanto que se satisfaga por derechos de ella la limosna de doce pesos; de cuya cantidad aplíquense nueve en favor del beneficiado, y los tres restantes a la fábrica de aquella iglesia. Si se ha sepultado el cadáver en la iglesia, en virtud de un derecho de propiedad, de ningún modo se acceda a que sea trasladado a otra, sin expresa licencia del obispo, o del visitador general, la cual se ha de conceder por escrito. Obtenida que sea ésta, paguen los herederos la limosna de veinticuatro pesos, de los cuales perciban diez y ocho los beneficiados, reservándose el sobrante de los otros seis para la fábrica de la iglesia de que procedió la traslacion del cuerpo del difunto...".[53]

△

Quedaban excluídos del entierro cristiano: los paganos, los judíos, los infieles, los herejes y sus partidarios, cismáticos, apóstatas, excomulgados y suicidias.

△

Los entierros solo podían hacerse desde la aurora hasta el crepúsculo; a otra hora se necesitaba permiso especial del obispo.

BIBLIOGRAFIA

NOTA:—Cuando no se especifique otra cosa más que números romanos y arábigos se sobreentenderá que la cita está tomada de los protocolos del escribano público Rodrigo Hernández Cordero. Los números romanos significan el tomo, y los arabigos la página.

[1] Protocolo Rodrigo Hernández Cordero. Tomo I. Pág. 82.
[2] Concilio III Provincial Mexicano, celebrado en México el año de 1585. Libro III. Título IX. Párrafo I.
[3] Testamento de doña Francisca de Velasco. II. 278.
[4] Testamento de Diego Espinosa. II. 448.
[5] Testamento Gaspar Vaca de Ayala. II. 499.
[6] Testamento de Juan de Vega. II. 541 y 542, vuelta.

[7] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 83, vuelta.
[8] Testamento de María de Sámano. I. 197, vuelta.
[9] Testamento de Pedro de Céspedes. I. 130.
[10] Leyes de Indias. Iibro I. Título XVIII. Ley I.
[11] Testamento de Miguel de Ibarra. II. 329, vuelta.
[12] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 83, vuelta.
[13] Testamento de Catalina Ruiz. II. 451.
[14] Testamento de Benito Flores. I. 135, vuelta.
[15] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 89.
[16] Testamento de Francisco de Plaza. I. 399, vuelta.
[17] Testamento de Francisca Flores. II. 531.
[18] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 89.
[19] Testamento de Pedro de Céspedes. I. 130, vuelta.
[20] Testamento del canónigo Hernando Venegas. II. 396, vuelta.
[21] Testamento de Gabriel de Valencia. I. 60.
[22] Testamento de Gaspar Vaca de Ayala. II. 499.
[23] Testamento de Diego Sarmiento. II. 517, vuelta.
[24] Motolinia. "Historia de los Indios de la Nueva España". Págs. 82 y 84.
[25] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 83.
[26] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 83, vuelta.
[27] Testamento de María de Sámano. I. 40, vuelta.
[28] Testamento de Francisco de Plaza. I. 399, vuelta.
[29] Testamento de Catalina Hinojosa. I. 110.
[30] Testamento de Catalina López. I. Págs. 65 y siguientes.
[31] Testamento de doña Francisca de Velasco. II. 278, vuelta.
[32] Testamento de Juan Antonio de Carmona. I. 89.
[33] Testamento de Gaspar Vaca de Ayala. II. 499, vuelta.
[34] Testamento de Hernando Espino de Figueroa. II. 580, vuelta.
[35] Tercer Concilio. Libro Tercero. Título X. Párrafo III.
[36] Archivo Municipal. Legajo 46. Pieza 2. Pág. 24.
[37] Fray Luis de Granada. "Libro de la Oración y Meditación". Capítulo X. Párrafo VI.
[38] Tercer Concilio. Libro II. Título III. Párrafo VI.
[39] "Estatutos Ordenados Por el Santo Concilio III Provincial Mexicano". Cuarta Parte. Capítulo VII.
[40] Id. Id. Capítulo IX.
[41] Id. Id. Capítulo VI. Párrafo I.
[42] y [43] Capítulo VIII. Párrafos I y II.
[44] Id. Id. Capítulo VI. Párrafo II.
[45] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo I.
[46] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo II.

[47] Id. Id. Párrafo IV.

[48] Leyes de Indias. Libro II. Título XVI. Ley XLIX.

[49] Leyes de Indias. Libro II. Título XVI. Ley L. Véase también: Libro VIII. Título II. Ley XII.

[50] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo I.

[51] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo V.

[52] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo VI.

[53] Tercer Concilio. Libro III. Título X. Párrafo VII.

Capítulo II

LOS ALIMENTOS

Sin aceptar la moderna y errónea tésis que sostiene que el arte culinario debe figurar de manera principal y formar parte de los Tratados de Bellas Artes, trataré aquí de tan interesante materia que tanto influye en las costumbres y modos de una sociedad y salud de sus individuos.

△

Para más amplia información de este artículo es menester recurrir a los capítulos *"EL COMERCIO"*, *"FAMILIA Y HOGAR"* y *"OMENAJE"* (en este último al hablar de las despensas) donde también se trata y habla de alimentos.

Y primeramente expondré algunas ideas y prejuicios que nuestros antepasados tuvieron acerca de los alimentos y de la alimentación.

Y digamos desde luego que muchos alimentos traían pleito y enemistad entre sí, por lo que no era posible conciliarlos en una misma y única comida; de aquí nació un refrán, conocido y acreditado en aquella época que rezaba: "Sabédlo coles, que espinacas hay en la olla", ya que estas dos verduras estaban en continua pelea y aborrecimiento la una con la otra.

Pero lo opuesto y el rencor de los alimentos venía desde la misma huerta en donde se cultivaban las hortalizas: "La col y la vid, dicen los autores, que se tienen tanto odio y enemistad que si se planta la una junto a la otra se disipan y destruyen entre sí, y aún se aparta y huye la una de la otra. Otrosí, la caña y el helecho se aborrecen en tanto grado que jamás se vio nacer la una planta donde nace la otra, y queriéndolas plantar

juntas se seca la una de ellas, o ambas. Muéstranos la experiencia odiarse tanto entre sí la oliva y la encina, que no ingerirse,* puede la una en la otra, ni plantarse la una en el lugar donde se plantó la otra, jamás fue posible".[1]

La mujer era dañina y perjudicial en los sembradíos de cucurbitáceas, y así ni la semilla germinaba, ni la planta florecía, ni la flor fructificaba, ni el fruto maduraba, y si maduro se podría; no había, pues, entrada para ellas en las huertas; todavía en nuestros tiempos perduran estos engaños, al menos en algunos lugares, y testigos hemos sido de que no dejan entrar mujeres a los cultivos de sandías.

Era suposición bastante generalizada la que no se habían de unir en una misma comida carne y pescado, pues a muchos no les cabía en el juicio que fuera cuerdo y prudente juntar tierra, mar y cielo.

Juan Luis Vives expone esta idea en el siguiente diálogo:

"Abligurino.—¿Cómo? ¿Carne y pescado en la misma comida?

Apicio.—Sí; según la costumbre de los alemanes.

Abligurino.—Mas no es ése el dictamen de los médicos.

Apicio.—Ello no agradará a la medicina, pero a los médicos sí les agrada".[2]

Y cuando se comía pescado se había de beber vino y no agua pues el agua dañaba y dilataba la digestión del pescado.

La leche tenía antipatía y batalla contra muchos alimentos; leche y menudo dizque congestionaba a la gente; si se tomaba con frutas, sobre todo ácidas, cuajábase la leche y producía indigestiones; chirimoyas, o durazno o aguacate con leche eran veneno, etc.

△

Si en las líneas que siguen más insistimos sobre los productos y frutos "de la tierra" que sobre los "de Castilla", es principalmente por dos razones; y sea la primera que nos es de más provecho y largo alcance conocer lo propio nuestro, que no lo importado y ajeno traído desde extrañas tierras; y la segunda que haciéndolo así sabremos y entenderemos los

---

* Ingerirse, es decir injertarse.

juicios, ideas y aun prejuicios que nuestros antepasados se formaron del desconocido país en que venían a vivir, y en donde formarían nueva sociedad y nuevas familias.

△

"Alfaro.—Pero, ¿qué es lo que venden esos indios e indias que están ahí sentados? Porque las más parecen a la vista cosas de poco precio y calidad.

Zuazo.—Son frutos de la tierra: ají, frijoles, aguacates, guayabas, mameyes, zapotes, camotes, jícamas, cacomites, mezquites, tunas, jilotes, cocotes y otras producciones de esta clase.

Alfaro.—Nombres tan desconocidos como los frutos; ¿y qué bebidas son las que hay en esas grandes ollas de barro?

Zuazo.—Atole, chian, zozol, hechas de harinas de ciertas semillas.

Alfaro.—Vaya unos nombres extraños.

Zuazo.—Como los nuestros para los indios.

Zamora.—Del que nosotros llamamos maguey, y los indios metl... de las hojas verdes machacadas y deshebradas en el agua sobre unas piedras, se hace una especie de cáñamo y de él hilo con el cual tejen telas que suplen por las de lino, y se tuercen cuerdas gruesas y delgadas. La espina es tan dura como si fuera de hierro, en que remata cada hoja, hace oficio de aguja. Las hojas hacen veces de tejas para techar casas; las más inmediatas a la tierra son blancas y tiernas, y los indios las aderezan de tal modo, que resultan gratísimas para el paladar. Estando secas son leña que dan un fuego manso y sin humo; dícese que las cenizas son excelentes para varios usos. Arrancando el tallo del centro se coloca en los techos en vez de vigas; en el hueco que deja, cercado de hojas, se deposita un licor de que primero se hace miel, luego vino y por último vinagre. De la la miel cocida se hace azúcar; y en fin otras muchas cosas, que por ser tantas no pueden retenerse en la memoria...

Alfaro.—En verdad que son cosas extrañas e inauditas las que me refieres, y con dificultad podrá creerlas quien no las vea. Con ellas se hacen ya creíbles las que juzgamos portentosas o fabulosas, entre las que los antiguos escribieron.

Zamora.—¿Pues que te diré de la tuna que los indios llaman nochtli? Después de echar sin orden, y más bien en ancho que en alto, unas hojas grandísimas erizadas de espinas, produce primero tunas de sabor exquisito, mayores que muy grandes ciruelas, y luego en las flores de las mismas cría unos como gusanitos, que matados en el rescoldo son una grena finísima, la mejor que se conoce. A España se lleva una gran cantidad de ella, y a pesar de eso se vende muy cara. Dondequiera que cae una hoja de este árbol, forma en breve otro árbol semejante; y lo admirable es que a su tiempo aparece pegada en la hoja una goma que llamamos alquitira, de donde se aprovechan los confiteros".[3]

El cacomite

"Es una hierbecilla con raíz redondeada y fibrosa semejante a una cebolla y cubierta de unas telillas rojizas... La raíz se vende cocida en los mercados, se come, tiene sabor de castañas cocidas, y es, al parecer de alimento, virtudes y temperamento semejantes".[4]

El guamúchil

"Es un árbol espinoso con hojas como de granado... y vainas de color púrpura y rojo llenas de semillas negras, la cual aunque es comestible, y de sabor agradable, inficiona el aliento con un mal olor".[5]

El cuajinicuil

"Es un árbol grande y frondoso... y vainas de cuatro dedos de ancho y palmo y medio de largo, hendidas en su parte media por un canal parecido a la costura de los borceguíes, y que contienen quince habas dispuestas oblicuamente, de la misma anchura de las vainas y cubiertas por una membrana vellosa, blanca, como de hilos de seda o como la pelusa de las almendras todavía verdes. Las semillas son verdes e iguales a las habas comunes. Se cuece este fruto y se sirve en las mesas, aunque está casi desprovisto de sabor y olor, y presenta cierto dulzor..."[6]

También le decían *jinicuil* y ahora nosotros *juaquiniquil.*

El jocuistle

"Es una planta espinosa y que también pertenece a los géneros del *metl* (maguey), pero con fruto dulce y ácido, numeroso.... y está lleno de jugo comestible y de sabor agradable.... El fruto masticado y conservado en la boca cura las ulcerillas de la misma que provienen de calor".[7]

La tuna

"El tunal es otro árbol célebre de la Nueva España, si árbol se debe llamar un montón de hojas o pencas unas sobre otras, y en esto es de la más extraña hechura que hay de árbol, porque nace una hoja, y de aquélla otra y de ésta, y así va hasta el cabo, salvo que como van saliendo hojas arriba o a los lados, las de abajo, se van engrosando y llegan cuasi a perder la figura de hoja, y hacer tronco y ramos, y todo él, espinoso, y áspero y feo, que por eso en algunas partes le llaman cardón. Hay cardones o tunales silvestres, y éstos o no dan fruta, o es muy espinosa y sin provecho. Hay tunales domésticos, y dan una fruta en Indias muy estimada, que llaman tunas... abren la cáscara, que es gruesa, y dentro hay carne y granillos como de higos, que tienen muy buen gusto y son muy dulces, especialmente las blancas, y tienen cierto olor suave; las coloradas no son tan buenas de ordinario".[8]

"Este vocablo tunal, y tuna por su fruta, es nombre de las Islas, porque en ellas hay muchos de estos árboles, aunque la fruta no es tanta ni tan buena como la de esta tierra. En esta Nueva España al árbol llaman nopal, y a su fruta *nochtli.* De este género de nochtli hay muchas especies... pero las mejores de todas son las blancas, y a su tiempo hay muchas y duran mucho, y los españoles son muy golosos de ellas, mayormente en verano y de camino con calor, porque refrescan mucho. Hay algunas tan buenas que saben a peras, y otras a uvas. Otras hay muy coloradas y no son muy apreciadas, y si alguno las come es porque vienen primero que otras ningunas. Tiñen tanto, que hasta la orina del que

las come tiñen, de manera que parece poco menos que sangre; tanto, que los primeros conquistadores que vinieron con Hernando Cortés, llegando un día adonde había muchos de estos árboles, comieron mucho de aquella fruta sin saber lo que era, y como después todos se vieron que orinaban sangre, tuvieron mucho temor pensando que habían comido alguna fruta ponzoñosa, y que todos habían de ser muertos; hasta que después fueron desengañados por los indios".[9]

"Si alguna fruta de Indias con muy justo título mereció renombre de dulce, sabrosa, sana y regalada fue la que entre manos (como dicen) tenemos llamada de los naturales nochtli, así como de nuestros españoles, tuna... la pulpa o parte interior de que se compone es dulce, tierna, delicada y aguanosa, dentro de la cual se siembran y dispersan unos granillos, como los de las uvas... sólo entendemos que si hay fruta en el mundo que con más seguridad se pueda comer, es la tuna... ultra de que jamás ahita, ni causa pesadumbre, por muchas que se coman".[10]

"...tunas, cuya fruta llaman en Europa higo indio y a sus pencas que acá llamamos nopal, llaman allá palas de Venus".[10a]

"Viniendo, pues, a la tuna es de, saber que es una mata o árbol de unas pencas anchas y espinosas de casi media vara de largo cada penca, y un coto* de ancho, las cuales van naciendo y saliendo una de otra, y de ellas sale la fruta; ha llegado ya la tuna a España, y llaman allá su fruta higos de las Indias, pero estímanla en poco, aunque a la verdad es fruta delicada, suave y muy saludable. Tiene la cáscara tierna, menos gruesa y más blanda que la de un limón, con unas espinillas tan agudas y sutiles que no se ven, ni estando allí en la tuna, ni cuando están hincadas en manos, donde causan grandísima pesadumbre y un dolor agudo, y por esto se tiene mucha cuenta al tiempo que las cogen de quitarles aquellas espinillas con algún paño u otra cosa ápera. Unas de estas tienen la carne amarilla, otras blanca y otras colorada; las blancas y moradas son las mejores y más preciadas, las coloradas tienen tal virtud que los que comen muchas de ellas echan la orina de color de sangre, y si no saben este

* El *coto* era una medida de longitud que se apreciaba cerrando los cuatro dedos de la mano, y alzando y poniendo recto el pulgar; el dicho *coto* era la distancia que había desde el extremo del pulgar hasta el borde del puño cerrado.

misterio, temen y desmayan, pensando que procede de alguna interior enfermedad".[11]

Gran susto y espanto y no menor asombro se llevó Gonzalo Fernández de Oviedo por andar comiendo tunas; él mismo con ingenuidad y candidez, nos cuenta cómo fue el caso: "...llámanse tunas y nacen de unos cardos muy espinosos, y echan esta fruta que llaman tunas, que parecen brevas o higos de los largos... y son de buen gusto, y hay los campos llenos en muchas partes; y después que se comen tres o cuatro de ellas (y mejor comiendo más cantidad) si el que las ha comido se pára a orinar, echa la orina ni mas ni menos que verdadera sangre, y en tal manera, que a mí me ha acaecido la primera vez que las comí, y desde a una hora quise hacer aguas (a lo cual esta fruta mucho incita), que vi la color de la orina, me puso en tanta sospecha mi salud, que quedé atónito y espantado, pensando que de otra cosa intrínsica o nueva dolencia me hubiere recrecido; y sin duda la imaginación me pudiera causar mucha pena, sino que fui avisado de los que conmigo iban, y me dijeron la causa, porque eran personas más experimentadas y antiguas en la tierra"...[12]

Sin embargo, a pesar de tanta bondad y delicadeza, la tuna era mala y dañosa cuando de ella se abusaba: "... de lo que digo se ve cada día la experiencia, no tanto entre gente ciudadana que usa de varios mantenimientos, como entre la gente del campo, la cual por faltarles muchísimas veces el mantenimiento, suelen entregarse en las tunas, y de que la hartazga les resulta es que les sucede orinar cada rato, y por otra parte se restriñen de suerte que los habemos vistos llegar a punto de muerte, y de lo que digo no hay soldado en la Nueva Galicia que en sí propio no haya con harta confusión de su vida hecho la experiencia".[13]

"Dió honra a este fruto el eminentísimo varón Martín Enríquez, ilustre virrey de esta Nueva España, quien mediante su uso frecuente se libró por completo de muchas enfermedades que solía padecer, originadas de la bilis y de calor"[14]

"...vino de tunas, como vino tinto".

△

Había viznagas, y entre estas se conocían "viznagas de las de Espa-

na, que sirven de mondadientes",[15] ya aclimatadas en estas tierras.

Los melones

"Hay asimismo melones que siembran los indios, y se hacen tan grandes que comunmente son de media arroba, y de una, y más; tan grandes algunos que un indio tiene que hacer en llevar uno a cuestas; y son macizos, y por dentro blancos, y algunos amarillos, y tienen gentiles pepitas casi de la manera de las calabazas, y guárdanlos para entre año, y lo tienen por muy principal mantenimiento, y son muy sanos, y cómense cocidos a manera de cachos de calabaza, y son mejores que ellas".[16]

De estos melones había muchos y por todas partes; según la Relación de Fray Alonso Ponce casi no había región ni provincia en la Nueva Galicia en donde no se encontraran.

La guayaba

No muy aceptada ni gustosa para los españoles recién venidos de España, porque dizque olían a chinches.

"Los guayabos son otros árboles que comunmente dan una fruta ruin, llena de pepitas recias, del tamaño de pequeñas manzanas. En Tierra Firme y en las Islas es un árbol y fruta de mala fama, dicen que huelen a chinches, y su sabor es muy grosero y el efecto poco sano... Es fruta para estómagos de buena digestión y sanos, porque es recia de digerir y fría azás".[17]

"Trajéronos también guayabas, son verdes que tiran a amarillo; son como duraznos llenas dentro de granillos que se tragan sin quebrar, y aunque es buena fruta en las Islas Españolas pero a los que vienen de Castilla les hiede a chinches y les parece abominación comerla".[18]

Esta antipatía y mala voluntad contra la guayaba, a causa de su olor, parece haber sido casi universal por todas estas tierras; aparte de las anteriores citas se encuentra la siguiente en la Relación de Fray Alonso Ponce: "También hay otros árboles en Tierra Caliente llamados vayabos [*sic*]... la fruta es del tamaño de las manzanas medianas, unas

son redondas y blanca la carne; otras aovadas con carne colorada, y estas son más sabrosas; cómense todas ellas con cáscaras, la cual en todas es verde, y cuando están muy maduras tira un poco a amarilla; la fruta es sabrosa, aunque muy recia para los flacos de estómago; si se come para madurar restriñe, y si está muy madura hace contrario efecto: a los recién venidos de España les huele a chinches".[19]

"El guayabo es un árbol de buena vista y la hoja de él casi como la del moral, sino que es menor, y cuando está en flor huele muy bien, en especial la flor de cierto género de estos guayabos... tiene muchas pepitas, mejor diciendo, están llenas de granitos muy chicos y duros, pero solamente son enojosas de comer a los que nuevamente las conocen, por causa de aquellos granillos; pero a quien ya la conoce es muy linda fruta y apetitosa, y por dentro algunas son coloradas y otras blancas... y para quien la tiene en costumbre es muy buena fruta, y mucho mejor que manzanas".[20]

"...son de dos maneras, unas blancas y otras encarnadas, tienen razonable gusto que participa de agrio y dulce; si se comen muchas suelen dar calenturas... es la hoja medicinal, cocida y bebida el agua, estanca las cámaras, y para lavatorios de piernas hinchadas, y aprovecha la madera de hacer verjas, ventanas y otras cosas a que le aplican; no es el árbol muy crecido".[20a]

La jícama

"Dánse allí unas raíces que llaman jícamas, a manera y casi del color de nabos redondos, sin barbas ningunas, tan gruesas que por lo menos tiene cada una más de tres libras; siémbranse de semilla como los nabos, y hacen aquella debajo de tierra; es fruta muy sabrosa, maravillosa medicina contra la sed, y más en tiempo de calor y en tierras calurosas; las comunes jícamas son como cebollas medianas".[21]

"Hay tambien xícamas, que así como los camotes nos las comimos porque nos saben a nabos crudos; pero es muy gentil fruta y muy fresca de camino y consérvanse muchos días, y es jugosa y sábenos a puerros verdañales".[22]

"...raíz gruesa que tiende casi siempre a la forma redonda, blan-

ca, agradable como alimento y de temperamento muy refrescante... se usan las raíces, que suelen servirse al fin de las comidas y proporcionan a los que sufren calor un alimento grato, refrescante (aunque propio para producir flatulencia), y no del todo malo si se cuelgan antes en un lugar ventilado y se dejan allí marchitar. Extinguen la sed, combaten el calor y la sequedad de la lengua, suministran un alimento muy apropiado a los que tienen fiebre, y refrescan, humedecen y alimentan el cuerpo...".[23]

Aparte de esta variedad de jícamas, que hoy les llamamos "de agua", había otra nombrada por los indios "*coen*", y por nosotros "jícamas de leche" en la cual "las races son redondeadas, en número de tres o cuatro, fibrosas y pendientes de unas como cuerdecillas, de sabor dulce y agradable parecido al de la llamada jícama, y no del todo malas como alimento".[24]

El aguacate

Aguacatlán, población que fue de la Nueva Galicia, recibió su nombre por este apreciado y gustoso fruto.

"Entre muchas frutas que hay en estos montes, y en toda la Nueva España, es una que llaman *ahuacatl;* en el árbol parece y así está colgando como grandes brevas, aunque en el sabor tiran a piñones. De estos ahuacates hay cuatro o cinco diferencias: los comunes y generales por toda esta tierra, y que todo el año los hay, son los ya dichos, que son como brevas, y de estos se ha hecho ya aceite, y sale muy bueno, así para comer como para arder; otros hay tan grandes como muy grandes peras, y son tan buenos, que creo que es la mejor fruta que hay en la Nueva España en sabor y virtud: otros hay mayores que son como calabazas pequeñas y estos son de dos maneras, los unos tienen muy grande hueso y poca carne, los otros tienen más carne y son buenos. Todos estos tres géneros de grandes se dan en tierra bien caliente. Otros hay muy pequeñitos, poco más que aceitunas cordobesas; y de este nombre pusieron los Indios a las aceitunas cuando acá las vieron, que las llamaron ahuacates pequeños. Esta es tan buena fruta que se da a los enfermos; de éstos se abstenían los indios en sus ayunos por ser fruta de sustancia. Digo de todos estos géneros de ahuaca-

BIBLIOTECA FACULTAD DE TURISMO U. D. G.

tes, cómenlos los perros y los gatos y mejor que gallinas; porque yo he visto que después de un perro harto de gallina darle ahuacates, y comerlos de muy buena gana, como un hombre harto de carne que come una aceituna. El árbol es tan grande como grandes perales: la hoja ancha y muy verde, huele muy bien, es buena para agua de piernas y mejor para agua de barbas".[25]

Quizá explique y dé sentido a la locución anterior: "...es buena para agua de piernas y mejor para agua de barbas...", lo que Gonzalo Fernández de Oviedo dice acerca de otra planta: "Los cogollos de ellos (los hobos) echados en agua, cociéndola con ellos, es muy buena para hacer la barba y lavar las piernas, y de muy buen olor; y las cáscaras o cortezas de éste árbol, cocidas y lavadas las piernas con el agua, aprietan mucho y quitan el cansancio, y maravillosa y palpablemente es un muy excelente y salutífero baño".[26]

Parecido descanso y consuelo daba a las fatigadas piernas de los viajeros una planta llamada *tzitzicaztli,* variedad de las ortigas: "Los caminantes se frotan las piernas con las hojas del tzitzicaztli cuando empiezan a sentir cansancio, para disminuir así la fatiga, y como para embotar la sensibilidad... nace junto a las casas y paredes".[27]

"...con queso saben muy bien... y cógense temprano, antes que maduren, y guárdanlos y después de cogidos se sazonan y ponen en toda la perfección para les comer: pero después que están cuales conviene para comerse, piérdense si los dilatan y dejan pasar aquella sazón en que están buenos para comerse".[28]

"Las mujeres que crían no los osan comer, porque causan cámaras a los niños que maman".[28a]

El higo

Fue planta desconocida en estas tierras antes de la conquista, pero pronto se aclimató y dio muy abundantes, sabrosos y bien sazonados frutos. Se le encontraba por todas las Indias.

Para obtener buen éxito y abundosas cosechas necesitaba esta planta cultivos y cuidados especiales: "Otra cosa vemos en los árboles... que es digna de admiración; y es que hay en algunos árboles macho y hembra,

como en la palma, que estando cerca de la palma que llaman macho, naturalmente inclina sus ramos hacia ella, y de ella reciben los dátiles la sazón y suavidad que tienen: por lo cual los labradores cuando el macho está lejos, cogen los frutos de él, y pónenlos en la hembra, y con esta manera de remedio se sazona la fruta. Y muy más común y más notorio es esto en las higueras, las cuales en muchas partes reciben de los cabrahigos, que son los machos, la suavidad y miel del fruto que producen; sin lo cual los higos salen inútiles y desmedrados. Y por esto usan los hortelanos de semejante artificio que el pasado, haciendo unos sartales de estos higos machos y poniéndoles en las ramas de la higuera, lo cual ellos llaman cabrahigar. Donde hay dos cosas de admiración: la una, que de esta fruta de los cabrahigos salen unos mosquitos muy pequeños, los cuales, tocando el ojuelo que el higo tiene en lo alto, le dan toda la sazón y miel que tiene en tanta abundancia, que a veces sale por ese ojuelo una brizna de la miel que está dentro. La otra es, que habiendo en una higuera millares de higos, ellos la cercan toda de tal manera, que ningún higo dejan de tocar y hacerle este beneficio".[29]

Los higos del mastuerzo

Así llamaban a las papayas.

"...hay unas higueras altas, y tienen las hojas trepadas, y más anchas que las higueras de España, y llevan unos higos tan grandes como melones pequeños, los cuales nacen pegados en el tronco principal de la higuera, en lo alto de ella, y muchos de ellos en las ramas y en cantidad, y tienen la corteza o cuero delgado, y todo lo demás es una carnosidad espesa como la del melón, y de buen sabor, y córtase a rebanadas como el melón, y en medio del dicho higo, o fruto, tienen las pepitas, las cuales son menudas y negras, y envueltas en una manera de materia y húmeda, de la forma que lo están las de los membrillos, y son tanta cantidad como un huevo de gallina, poco más o menos, según la cantidad del higo o fruta de suso expresada, y aquellas pepitas se comen y son sanas, pero del mismo sabor, ni más ni menos, que el mastuerzo. E por esto los que por aquellas partes andamos sirviendo a Vuestra Magestad llamamos a esta fruta higos del mastuerzo...".[30]

El plátano

Había mucho y por todas partes, y su propagación fue tal, el suelo tan propicio y el clima tan favorable, que para fines del siglo XVI se le encontraba silvestre en muchas regiones: "Y para la pobreza y flojedad de los que habitan estas tierras marítimas proveyó Nuestro Señor de muchas cosas silvestres acomodadas al sustento humano, como son plátanos, mexcales, ciruelas, xocuistes y otras frutillas de que se sustentan la mayor parte del año los naturales; y aun en algunas haciendas de españoles se sustentan mucho tiempo con plátanos en lugar de pan, comiéndolos asados y cocidos antes de madurarse".[31]

"El plátano de Indias, por lo que es de tener en algo y en mucho, es por la fruta, que la tiene muy buena... Es planta que en la tierra hace cepa y de ella saca diversos pimpollos, sin estar asido ni trabado uno de otro. Cada pimpollo crece y hace un árbol de por sí engrosando y echando aquellas hojas de un verde muy fino y muy liso, y de la grandeza que he dicho. Cuando ha crecido como un estado,* y medio o dos, echa un racimo sólo de plátanos, que unas veces son muchos, otras no tantos... Quítase fácilmente la cáscara o corteza, y todo lo demás es médula tiesa y tierna, y de muy buen comer, porque es sana y sustenta. Suélense los racimos que digo coger verdes, y en tinajas, abrigándolos, se maduran y sazonan, especialmente con cierta yerba que es a propósito para eso... y son de mucho provecho, porque es la fruta que más se usa en Indias, y es cuasi en todas ellas universal... Cómese el plátano como fruta, así crudo; ásase también, y guísase y hacen de él diversos potajes, y aun conservas, y en todo dice bien..."[32]

"Es un árbol mediano propio de las regiones cálidas de esta Nueva España, llamados por algunos modernos *musa*... los frutos cuelgan en racimos de número y tamaño increíbles, y son dulces, blandos, de la forma de cohombros gruesos y cortos, de temperamento semejante, y no desagradables como alimento. Se comen crudos o asados y con vino, y así son mucho más agradables. Hay frutos de diferentes tamaños, y cuanto

* Estado = 7 pies = 1 metro 95. Se usaba para medir alturas y profundidades

más pequeños, tanto más buenos y saludables son. Dicen que esta planta es extranjera en Nueva España y fue traída de Etiopía o de las Indias Orientales, de donde es originaria...".[33]

"...las hojas salen del mesmo tronco y son verdes, anchas y largas, y tanto que hacen sombra para guarecerse del sol, y con dos o tres de ellas que un indio se pone sobre la cabeza cuando llueve, se defiende del agua... la corteza es verde antes que maduren y amarilla cuando están maduros, con sazón; la carne es dulce y sabrosa, pero recia y ventosa; cómense crudos y asados, y hácese de ellos potaje y aun se frien como zanahorias, y también se pasan y hacen de ellos panes como de higos...".[34]

"Trajéronos plátanos can [*sic*] una fruta larga, comunmente de un palmo, algunos menores, otros mayores; son como la muñeca de gordos, y en los extremos casi parecen morcillas atadas, y cuando están muy maduros lo parecen también en el color (Guineo Morado) como en estar algo conservados; tienen un cuero a modo de carnero; desnúdanseles fácilmente, quedan dentro blancos que tiran a amarillos. Es muy gentil fruta cruda y asada, y en cazuela y guisada, como quiera; estos pasados son como muy gentiles higos pasados; pero al principio éranos fruta muy asquerosa, parecía en la boca como ungüento o cosa de botica".[35]

"...esta es una muy buena fruta, y cuando los abren y curan al sol, como higos, son después una muy cordial y suave fruta, y mejor que los higos pasos muy buenos, y en el horno asados sobre una teja, o cosa semejante, son muy buena y sabrosa fruta, y parece una conserva melosa y de excelente gusto".[36]

Los zapotes

"En tierras calientes se dan unos árboles que se llaman zapotes, de los cuales hay muchas diferencias... unos de estos llevan la fruta del tamaño de una naranja, y de aquella proporción, con la carne blanca, y a estos llaman zapotes dormilones, porque dicen que provocan a sueño, otros tienen la carne amarilla, otros negra a manera de xirapliega, y todos son buenos de comer".[37]

El zapote blanco

"...fruto de forma y tamaño de membrillo, al que nuestros españoles llaman zapote blanco, comestible, de sabor agradable, pero no del todo saludable como alimento, y con huesos de almendra letal y deleterea... los frutos comidos concilian el sueño".[38]

El zapote prieto o negro

"Es un árbol con hojas como de limonero y fruto de la forma y tamaño de un membrillo mediano, verde al principio por fuera, después obscuro, y por último negro, y por dentro negro siempre, de donde le viene el nombre, suave y lleno de huesecillos rojizos, comestible, de alimento caliente que alivia la indigestión y de sabor agradable para algunos; antes de la madurez es de naturaleza tan cáustica que cura la lepra, la tiña, el salpullido y la sarna, y mata a los peces echado en los ríos.[39]

El mamey

Fruta muy abundante en tierra caliente, muy apreciada y gustosa y por todas partes conocida.

"Hay también muchas otras frutas para comer; entre ellas los mameyes son preciados, del tamaño de grandes melocotones, y mayores; tienen uno o dos huesos dentro; es la carne algo recia. Unos hay dulces y otros un poco agrios; la cáscara también es recia. De la carne de estos hacen conserva y parece carne de membrillo; son de buen comer y su conserva, mejor".[40]

"Hay una fruta que se llama mamey, el cual es un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta, y de muy suave sabor... está la carnosidad como leonada y sabe a melocotones y duraznos, o mejor, y huele muy bien, y es más espesa esta fruta y de más suave gusto que el melocotón, y esta dicha carnosidad que hay desde el dicho cuesco (hueso) hasta la corteza es tan gruesa como un dedo, o poco menos, y no se puede mejorar ni ver otra mejor fruta".[41]

"Es este fruto muy semejante en el sabor a los membrillos en con-

serva, y de alimento medianamente agradable, pero no saludable del todo. La almendra contenida en el hueso suele agregarse a la bebida *cacaoatl* (chocolate) y untarse en los cabellos para que no se partan, sino que se conserven íntegros y brillantes; se aplica igualmente para realzar el color a las llamadas xícaras, y a toda clase de madera".[42]

El coco

"El coco es un género de palma... Estos árboles o palmas echan una fruta que se llama coco, que es de esta manera: toda junta, como está en el árbol, tiene el bulto mayor mucho que una gran cabeza de hombre, y desde encima hasta lo de enmedio, que es la fruta, está rodeada y cubierta de muchas telas de la manera de aquella estopa con que están cubiertos los palmitos de la tierra en el Andalucía... Esta fruta que está enmedio de la dicha estopa es tan grande como un puño cerrado, y algunos como dos, y más y menos, y una manera de nuez o cosa redonda, algo más prolongada que ancha, y dura, y el casco de ella del grosor de un letrero de un real, y dentro pegado al casco de aquella nuez, una carnosidad de la anchura de la mitad de la grozesa del menor dedo de la mano, la cual es blanca como una almendra mondada, y de mejor sabor que almendras y de muy suave gusto... Esta carnosidad o fruta, no comiéndola y majándola mucho, y después colándola se saca una leche de ella, muy mejor y más suave que las de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en las mazamorras que hacen del maíz o del pan, a maneras de puches o poleadas; y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamorras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha el hambre, como si muchos manjares, y muy buenos, hubiesen comido; pero procediendo adelante es de saber que por tuétano o cuesco (hueso) de esta fruta está en el medio de ella, circundado de la dicha carnosidad, un lugar vacuo, pero lleno de una agua clarísima y excelente, y tanta cantidad, cuanta cabría dentro de un huevo, o más o menos, según el tamaño del coco; la cual agua bebida es la más sustancial, la más excelente y la más preciosa cosa que se pueda pensar ni beber, y en el momento, parece que así como es pasada del paladar... ninguna cosa ni parte queda en

el hombre que deje de sentir consolación y maravilloso contentamiento... Adelante prosiguiendo digo que aquel vaso de esta fruta, después de quitar de él el manjar, queda muy liso, y le limpian y pulen sutilmente, y queda por de fuera de muy buen lustre, que declina a color negro, y de dentro de muy buena tez; los que acostumbren beber en aquellos vasos, y son dolientes de la ijada, dicen que hallan maravilloso y conocido remedio contra tal enfermedad, y rómpeseles la piedra a los que la tienen y hácela echar por la orina... El nombre de coco se les dijo por que aquel lugar donde está asida en el árbol aquesta fruta, quitado el pezón, deja allí un hoyo, y encima de aquel tiene otros dos hoyos naturalmente, y todos tres vienen a hacerse como un gesto o figura de monillo que coca,* y por eso se le dijo coco".[43]

"*Del* ÁRBOL DE LA NUEZ ÍNDICA *o coco.*—Este que los indios llaman vulgarmente *maron*.... y que da un fruto llamado por los mexicanos *coyolli,* y por los portugeses coco a causa de ciertos ojos que tiene parecidos a los del mono... Casi todas las partes de esta planta son muy apropiadas para usos humanos. Con la madera se alimentan las hogueras y resplandecen las chimeneas, y se fabrican en algunas naciones naves, los pisos de las mismas, los timones, y lo mástiles asi como los techos de las casas. Hay dos géneros principales de estas palmas, uno bueno para dar fruto, y el otro para extraer licor de él; el jugo que destila de los renuevos y racimos tiernos atados en sus puntas y cortados, se recoge en tubos de caña y otros vasos, y hace las veces de vino; el primer día es suave, en los tres o cuatro días siguientes es desagradable, y después enteramente inútil, pero siempre tiene mal olor y produce humores crasos y flatulencia... más suave que nuestro vino y trastorna menos la cabeza si en las vasijas en que se recoge no se echa alguna sustancia que cause embriaguez, como es el mangle. Dicen que esta especie de vino aprovecha admirablemente a los tísicos, y que es de tal suerte eficaz para los enfermos de orina y de los riñones, que apenas se encuentra en las Islas Filipinas, entre los indígenas, o entre los nuestros, quien padezca dichas enfermedades, pues con esta bebida se limpian tales partes y se disminuyen y arrojan los cálculos. Dicen, sin embargo, que

* Cocar: hacer gestos o muecas.

hace daño a los que padecen obstrucciones, principalmente si son del bazo, o hidropesía. De este vino expuesto al sol, o guardado en cualquier sitio, durante ocho o diez días, se hace un vinagre muy fuerte, pero menos seco que el nuestro, y que puesto al fuego pierde inmediatamente toda su acidez, por lo cual se mezcla a las comidas cuando ya están enfriándose. Dura mucho tiempo, pero mezclándole agua pierde muy pronto su fuerza y se corrompe. Del mismo vino puesto al fuego y condensado, se hacen miel y azúcar tan agradables, que son preferidos por muchos, y principalmente por los indígenas, al azúcar y miel verdaderas que también tienen en abundancia. Es tal azúcar de temperamento caliente y húmedo, de gusto agradable, dura mucho sin descomponerse, suaviza el pecho, alivia el catarro, fortalece el estómago y el cerebro y ayuda la digestión. La nuez está cubierta por dos cortezas: la externa es de naturaleza cerdosa y como tejida de hilos de cáñamo o de estopa, comestible al principio en el género de palmas dulces, con sabor de hojas de alcachofa, pero más dulce y menos astringente, muy eficaz para contener diarreas, curar la indigestión y tonificar el estómago. De esta misma corteza se fabrican muy buenas mechas para encender la pólvora de las armas guerreras, cuerdas y cables de naves muy fuertes y que no se deterioran nada con la humedad del mar, y la madera de la estopa es muy a propósito para rellenar las junturas de las tablas, pues se hincha al humedecerse tapando así mejor las aberturas e impidiendo más eficazmente la entrada del agua. La corteza interna que cubre la nuez es brillante, muy dura y de color negro; se hacen de ella vasos muy hermosos, adornados de oro y plata, y es fama que vuelven muy saludables las bebidas y que (por no sé que virtudes) alivian la parálisis y fortalecen los nervios. Dentro está la pulpa o meollo blanquísimo, comestible y de sabor parecido al de las almendras dulces, del cual machacado y exprimido se extrae sin la acción del fuego una leche muy útil para matar las lombrices, principalmente de los niños y jóvenes, tomada por las mañanas con sal y en dosis de ocho onzas. Se mezcla a ciertas comidas al prepararlas, como al arroz, al llamado potaje blanco y a otras semejantes... Suele la pulpa secarse, cortarse en trozos y llevarse así para venderse a los lugares en que no se produce, pues hace las veces de las castañas que se guardan para usarse después. De la raspadura de la misma pulpa, hervida en una cantidad

suficiente de agua y agitándola mucho, se saca un aceite que cuando es reciente sirve para preparar la comida y es muy bueno para usos médicos; es dulce, líquido, transparente y parecido en el sabor al aceite de almendras dulces... Calma los dolores principalmente los que provienen de causa fría, y alivia admirablemente las heridas, pues detiene la sangre, limpia y evita el pus, mitiga el dolor y produce al fin la cicatrización más eficazmente que el aceite llamado de *Aparicio;* suaviza, untado, el pecho; introducido purga el vientre y presta muchos auxilios que difícilmente podrían enumerarse. De los pedazos que antes hablamos se extrae un aceite bueno para las lámparas y para preparar el arroz, y muy eficaz para laxar los nervios contraídos, mitigar los dolores crónicos de las articulaciones y matar las lombrices. Cada nuez contiene, además, un líquido blanco semejante a suero o a leche y en cantidad como de tres libras, bueno para calmar la sed, extinguir las fiebres, templar el calor, curar y lavar los ojos y limpiar el cutis de las mujeres... y es de un gusto muy agradable, sobre todo a los que sufren calor, a los cuales nunca hace el menor daño aunque estén bañados en sudor y cualquiera que sea la cantidad en que lo tomen... los cogollos o cabezas de estas palmas se comen, aunque con algún detrimiento del árbol, y son muy agradables; las hojas tampoco son del todo inútiles, pues hacen las veces de coladera para filtrar el vino de las palmas, y se fabrican a veces de ellas suelas para calzado...".[44]

Los cocoyoles

Ahora les decimos coyules.

"En tierra caliente se dan asimismo unos árboles que llaman cocoyoles, que son casta de cocos o de palmas... debajo de esta cáscara, que es algo dura, tiene una carnaza blanca que los indios chupan y comen y dicen ser sabrosas, y debajo de aquella carnaza hay otra cáscara tan dura y recia que es menester piedra o martillo y buena fuerza para poderla partir, y dentro de aquella fortaleza está el meollo, el cual es tan grande como una avellana grande y tiene sabor de almendras y es de mucho nutrimiento; de esta carne hacen requesones muy parecidos a los de leche de cabras o de ovejas".[45]

La pitahaya

"Hay por aquella tierra, y por otras algunas de la Nueva España, unos árboles espinosos que los españoles llaman órganos, porque tienen forma y traza de ellos, no llevan hoja, sino una fruta redonda, que cuando madura es colorada y razonable de comer, a la cual los mismos españoles llaman pitahaya".[46]

"Dáse una fruta que llaman pitahaya, que es tan grande como una grande naranja y tiene la carne tierna y blanda, y cuando está madura no hay carmesí que se le iguale, la carne es blanca, con muchos granitos como de mostaza, negros, muy jugosa, vistosa y olorosa y no menos gustosa".[47]

Los capulines

Ellos les decían *capolíes*.

"...en la Nueva España, donde también se dan los capolíes, que son como guindas, y tienen su hueso, aunque algo mayor, y la forma y tamaño es de guindas, y el sabor bueno, y un dulce agrete...".[48]

"...los capulíes, los cuales parecen mucho, casi en todo, a los cerezos de España, la fruta que llevan parece a las guindas en color y proporción, y a las cerezas en el sabor; son muy sabrosos y estímanse en mucho".[49]

"...los frutos son un poco ácidos y astringentes, aunque ya en sazón y cuando han alcanzado una perfecta madurez pierden mucho de su aspereza; son de gusto tan agradable, que según opinión de algunos de paladar no poco fino, no parecen inferiores a nuestras cerezas... Se hacen de ellos un pan y una bebida cuando hay escasez de víveres y de vino... y si se comen muchos tiñen los dientes de un color negro, que puede sin embargo quitarse fácilmente y limpiarse con dentrífico. No faltan, a pesar de todo, quienes se atrevan a anteponerlos a todas las demás frutas del tiempo, aun del Viejo Mundo..."[50]

"...son dañosas estas cerezas cuando se comen muchas, porque causan cámaras; los meollos de los cuescos, cómenlos tostados"[50a]

Los cacahuates

A nuestros cacahuates los mexicanos les llamaban *tlalcacahoatl,* que quiere decir "cacao de tierra".

"A la hierba cuyo fruto llaman los haitianos *maníes,* la llaman los mexicanos *tlalcacahoatl*... los cuales se preparan con azúcar, excitan el apetito venéreo, agradan por su gusto dulce y sabroso, y producen dolor de cabeza si se comen con exceso".[51]

El mezquite

Mezquitan, antes pueblo aislado, y ahora populoso y extenso barrio de Guadalajara, debe su nombre a este árbol.

Y es de recordar un mezquite del siglo XVI; existía entonces en el solar donde hoy está la iglesia de San Francisco; bajo su sombra y abrigo acostumbraban los indios celebrar sus rituales, festejos y mitotes; ahí adoraban a sus dioses, los halagaban, los festejaban e imploraban sus favores y beneficios. Fray Antonio de Segovia, queriendo destruir este baluarte de la idolatría, cuando por tercera vez fundó el convento de San Francisco, se fijó en el dicho árbol, lo taló, lo hizo rajas y luego leña, y ahí, en el mismo punto y sitio en que estaba levantó el altar de la iglesia; "... y aunque la dicha iglesia ha sufrido muchos cambios, el altar ha seguido en su mismo sitio primero..."

Más detalles daremos de esto al hablar de las iglesias y conventos tapatíos del siglo XVI.

"También hay mezquite (que es un árbol resinoso), y de madera recia, de que no sólo los montes están vestidos de él, sino hasta en los pueblos, ranchos y haciendas; éste da de fruta unas vainillas, comestibles a los indios y muchachos, más que a los españoles y demás gente, y engorda a los marranos y asnos; el cogoyo tierno de este árbol es útil para el mal de ojos. Esta madera es muy recia para ingenios de agua y para ingenios de moler metales y otras cosas que de ella quieran hacer recias... es un género a manera de algarroba, muy dulce y sano. Hay otro género de árboles que se llaman mezquites... echan un fruto a manera de algarrobas de España, es más delgado, tiene buen sabor dulce; hacen de él unos

panes como los de azúcar, moliendo pepita y ollejo, y todo junto, y así lo guardan para cuando haya falta, porque no se da el mezquite todo el año. sino en el tiempo de aguas...".[52]

"...tienen la corteza baza... es medicinal, bébese y hácese pulque de con ella... sus hojas y grumos son medicinales para los ojos, echando el zumo de ellas en los ojos; el fruto son unas vainas redondillas, que tienen dentro unos granos, y las vainas son dulces y buenas de comer, y si se comen de estas muchas hinchan la barriga; para comerlas máscanlas, y no las tragan sino chupan el zumo".[52a]

Otras frutas

"...el manzanillo, llamado xocote...".[53] "En esta tierra hay muchas zarzamoras; su fruta es más grande que la de Castilla".[54] "De los árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son *naranjos y limas y cidras,* y fruta de este linaje... Dije ser esta la fruta que generalmente se haya dado en Indias, porque en ninguna parte que he estado de ellas donde no haya naranjas... También se han dado bien *duraznos,* y sus consortes *melocotones, y priscos albaricoques... higos* en abundancia... *membrillos en todas partes... granadas* también azás, aunque todas son dulces, agrias no se han dado bien..."

"...anonas, y tienen por de dentro unas pepitas como de frijoles, y lo demás es como manjar blanco, y es muy sabrosa".

"Los árboles de más distinción que pueblan el país en el valle, son silvestres y se reducen a mezquites, zapotes, huamúchiles, guayabos y ciruelos. Los tres primeros son árboles grandes; sus frutos los comen los indios, los muchachos, los asnos y los puercos, aunque algunas veces los apetecen personas de distinción. El mezquite tiene un tronco grueso y es de madera sólida y casi incorruptible; es árbol que nace en el poblado y en la selva, de donde lo traen para leña. El fruto de los guayabos es a modo de pera en la figura, pero no en el sabor, y lo come todo género de gente por ser de buen gusto. Las ciruelas son encarnadas y muy ordinarias. Las frutas de chirimoyas sazonan en el mes de enero; las guayabas que llaman cuaresmeras, por febrero; los ahuacates e higos por mayo, y también los albaricoques; los duraznos y uvas por junio, y las sandías y melones...; por

julio los membrillos; por agosto las tunas; por septiembre los melocotones guayabas del temporal, cidras, limas, toronjas y limones; y las naranjas en todo el año. Comían fruta sana; aguacates: fruta sana; guayabas: fruta sana;... ciruelas coloradas y amarillas de buena sabor: fruta enferma, tenían poca cantidad; mezquites que son algarrobas, fruta sana; zapotes: fruta enferma; huamustles, fruta sana;... Hay tambien árboles ciruelos de dos maneras: son las ciruelas agrias y enfermas, y dan calenturas: son de dos maneras: unas amarillas y otras coloradas".[54a] "Hácese de ellas pulque para beber y emborracha más que la miel. Todas las ciruelas tienen cuescos (huesos) grandes dentro".[54b]

"Y dánse muy bien todas las frutas de Castilla, excepto peras y manzanas. También se dá todo género de agro de cidra, toronja, lima y limones. Acostumbran los vecinos [de Guadalajara] a tener estos árboles de naranja y limones en los patios de sus casas para gozar de la fragancia del azahar a sus tiempos, y esto se hace en mayor número en los monasterios".[55]

Tello agrega: "los frutos de la tierra y de Castilla se dan muy bien... dánse muy bien las naranjas, limas, limones, granadas, duraznos, peras, membrillos, manzanas, y en las partes donde se han plantado parras, muy lindas uvas, rosas, claveles y albahacas, alelíes y otros géneros y flores...".[56]

"Tampoco en este reino [la Nueva Galicia] se dan aceitunas, nueces, peras, almendras ni otras frutas de Castilla que se dan en la Nueva España. Y se crían acá muy bien estos árboles pero sin dar fruto... Y en Guadalajara se dan muy bien rosas y duraznos..."[57]

"...Jocotes que son como ciruelas moradas de España, de las cuales hacen vino para su beber, y estas se dan por cuaresma.[57a]

△

Hortaliza, verduras y legumbres las había de todas clases, y en abundancia "como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, zanahorias, berengenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas y finalmente cuanto por acá [por España] se da de esto, casero y de provecho, porque han sido cuidadosos los que han ido, en llevar

semillas de todo, y a todo ha respondido la tierra, aunque en diversas partes de uno más que de otro, y en algunas poco".[58]

"Dánse en esta ciudad [de Guadalajara] y sus contornos todas las hortalizas de España, muy buenas y en abundancia; aquí incluyo cuantas legumbres se venden y dan en Castilla. No tienen correspondencia ni salida estos sembrados y legumbres sino para esta ciudad donde todo se consume".[59]

"Hay en aquel convento [de San Francisco de Guadalajara] una bonita huerta en que se dan muy buenos cardos, ajos y cebollas, repollos y lechugas, y otras hortalizas".[60]

Y si las hortalizas y verduras eran muchas y variadas, sabrosas y bien dadas, las plagas que las malograban, sobre todo en tiempo de lluvias, no eran menos: "...de manera que ni aun las legumbres en las güertas se pueden tener mientras duran las aguas, porque también para las legumbres y frutas hay en tiempo de aguas tantos escarabajos, que acá llaman mayates, y otros gusanos, grillos y langostas que las comen, que es cosa notable".[61]

El cocote o acocote

"Es una hierba de cuatro palmos, con raíz cilíndrica... Se come como hortaliza, crudo o cocido; tiene sabor de anís, gusto aromático, y parece pertenecer al régimen alimenticio para adelgazar".[62]

"...quelites cocidos, de muchos géneros".

El chayote

Los indios le nombraban *chayotli*.—"Es una planta voluble y trepadora propia de lugares cultivados y hortenses. Da fruto espinoso... El fruto se come cocido y se vende mucho en los mercados; el haba interior se parece en el sabor a las bellotas cocidas, con algo de marino, como de ostras asadas, aunque también se parece a las patatas cocidas o a las castañas. No enteramente malo ni desagradable como alimento, pero no tiene, que yo sepa, ningún otro uso".[63]

El camote

Los camotes también eran llamados batatas.

"Trajeron también batatas, son como raíces que se crían debajo de la tierra, como nabos; algunas son blancas, otras coloradas; cómense asadas y cocidas, tienen el sabor en nada diferente a castañas asadas y cocidas, así nos supieron bien".[64]

"A la hierba que los haitianos llaman batata, la llaman los mexicanos *camotli* por la forma de la raíz, que es la parte principal y más útil... Dicha raíz es buena para comerse cruda o cocida, y en distintas viandas que se preparan con ella; tiene el sabor muy parecido al de las castañas y suministra un alimento semejante, bueno, aunque craso y propio para producir flatulencia".[65]

Las calabazas

"Entre los géneros de calabazas, que los indios llaman *ayotli*... se encuentra muchas variedades... La primera variedad de calabazas es el *tzilacayotl* [actualmente le decimos zilacayota] o *calabaza que suena*... es hueca, como lo delata el sonido que produce al golpearla, y alcanza tal volumen que cubre tres palmos con su circunferencia. La semilla es negra y mediana; la pulpa es blanca, entretejida de fibras y casi adherida a la cáscara; la superficie es lisa y con pintas de verde subido y verde pálido. La segunda variedad llamada por algunos *cozticayotli o calabaza amarilla*... es buen alimento y tiene figura oblonga, es de pulpa amarillo rojizo, como lo indica su nombre, de cuatro dedos de gruesa, semilla blanca, y está estriada a trechos o surcada, a la manera de algunos melones... Pueden agregarse a éstas las que no son comestibles, pertenecen sin embargo al género de las calabazas, como el *atecomatl*, semejante a las calabazas españolas, hortenses y campestres, sin pulpa que no sirven para comerse, y del cual no suelen hacer uso los indios sino para llevar agua, de donde tomó su nombre; o como el *axicalli* o calabaza de agua, del tamaño y forma de un escudo, corteza gruesa y ninguna pulpa, y del cual dividido latitudidalmente, suelen formarse dos vasijas que hacen las veces de las más grandes fuentes; de los mismos, enteros y juntos en hileras de siete fabri-

can balsas muy buenas para transportar hombres, caballos o cualesquiera cosas... Todas las variedades carecen, como las nuestras, de sabor y olor... aunque preparadas con azúcar son menos saludables y agradables que las nuestras. Nacen en los huertos y en lugares húmedos y cultivados. Las flores y renuevos de estas plantas sirven a los indios como hortalizas principalmente con jugo de carnes gordas...".[66]

El jitomate

"...tras estos acudieron muchas viejas con otra ofrenda de tomates, (que es una frutilla redonda y colorada a manera de guindas), que se echa en los guisados, (y de los cuales hay muchas diferencias)",[67] "...cuando llegó a Jocotepec salió a él todo el pueblo... ofreciéronle plátanos, batatas, tomates, chile y otras frutas",[68] "También había tomates y los usaban en las provincias de Ahuacatlán y Zacoalco".[69]

"Los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos los han llamado *frutos de amor*... Se hace de ellos, molidos y mezclados con chile, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos, y estimula el apetito".[70]

Hay en este Nuevo Mundo "unos frutos llamados *tomatl*... Los más grandes de ellos se llaman *xitomame,* es decir, *tomame en forma de calabaza;* los más chicos *miltomame,* es decir de siembra, porque se acostumbra sembrarlos al mismo tiempo que el *tlaolli* o grano indio o sea el maíz".[71]

Los xitomame son nuestros actuales jitomates, y los miltomame son los llamados tomates de milpa o milperos.

Aparte de alimento tenía también el jitomate raras y excelentes virtudes medicinales, pero de estas cualidades hablaremos en otra parte.

El frijol

El frijol, al parecer, no tuvo antaño la popularidad y primacía que en los actuales tiempos tiene; en los escritos antiguos poco, se le menciona como alimento del indio y del pobre en los cuales su sustento era casi únicamente la tortilla y el chile, y dígase lo mismo de entre las más distin-

guidas clases; ni en las listas de las despensas se le cita, ni en los tratos se le menciona mayor cosa, ni en las cotizaciones de precios se le da mayor importancia, y cuando los autores hablan de él lo hacen como de alimento de escasa importancia y segunda condición, y le decían frisoles.

En la crónica de Fray Alonso Ponce se lee que había "muchas maneras de frisoles que son de gran sustento, así para los indios como para los españoles".[72]

"Ejote quiere decir frijoles cocidos en su vaina".[72a]

El chile

También le llamaban "pimienta de las Indias" y "ají".

Todo se quería sazonar con él y por eso se le agregaba al chocolate, al atole, a las frutas, y con él se le daba sabor y gusto a aliños, a ensaladas y salsas.

De todas maneras se usaba: crudo o tostado; fresco o seco, maduro o no sazón; entero o molido; verde o rojo; solo o en salsas, y de cualquier condición y clase.

"Hay ají de diversos colores: verde y colorado y amarillo; hay uno bravo que llaman caribe, que pica y muerde reciamente; hay otro manso, y alguno dulce que se come a bocados...Lo que del ají pica es las venillas y pepita; lo demás no muerde. Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y guisados. Es la principal salsa, y toda la especiería de Indias; comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad...Para templar el ají usan de sal, que le corrige mucho, porque son entre sí muy contrarios, y el uno y el otro se enfrenan; usan también tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos, jugosos, y hacen gustosa salsa, y por si son buenos de comer. Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las islas, en Nueva España, en Pirú y en todo lo descubierto, de modo que como el maíz es el grano más general para pan, asi el ají es la especia más común para salsas y guisados".[73]

Muchos males producía el abuso del chile: "...y así vemos que abrasa las entrañas y llaga las tripas, y aun suele causar cámaras de sangre e inflamaciones de hígado, que no hace un calidísimo veneno... Pregúntase lo tercero, cual sea la causa que no siendo el chile mantenimiento, si no especia, como lo es la pimienta, vemos que da sustento, y no como quiera sino muy mucho, pues vemos que los indios sólo se sustentan con chile y una tortilla de maíz, y esto les da fuerza. A esto se responde que es verdad que el chile no se cuenta por mantenimiento, aunque también sustenta alguna cosa por la parte que tiene de dulce, pero el dar tanto sustento consiste en que como es especia tan caliente ayuda con su calor a cocer las flemas que están en el estómago y a convertirlas en sangre, y esto es lo que hace dar sustento mayormente a los indios cuya complexión es flemática..."[74]

También se le reconocían al chile las manifiestas e indudables propiedades aperitivas que tiene; ahora atribuimos esta cualidad a su riqueza en vitamina B, pero antaño daban una explicación muy proporcionada a los conocimientos de la época: "Ultimamente se pregunta cuál sea la causa, porque teniendo las cosas calientes propiedad de quitar la gana de comer, vemos que el chile (cuya complexión es calidísima) antes nos la pone y despierta; a esto se responde que el chile despierta el apetito por dos causas: la primera por cuanto con la agudeza de sus partes corta y limpia las flemas de la boca del estómago, que lo tenían como empalagado y empachado el apetito, y la otra, porque como el chile tiene la propiedad de morder, y como si dijésemos de pellizcar, con aquel sentimiento y mordicación parece que aviva y despierta el sentido del hambre, y así mientras más chile comemos, parece que más hambre nos da, y es la causa lo que agora acabo de decir, de que con esto más se aviva el apetito".[75]

Se creía al chile bueno para calmar el dolor de muelas: "Para la enfermedad del dolor de muelas, será necesario buscar el gusano revoltón que se suele criar en el estiércol, y molerse junto con *ocucote*, y ponerlo en las mejillas hacia la parte en que está el dolor, y calentar un chile, y así caliente apretarlo en la misma muela que duele".[76]

"El *chilli* o pimienta mexicana es la planta que da aquellas vainas llamadas por los haitianos ajíes... y por los españoles pimienta de Indias... se usa diariamente para exitar el apetito y condimentar las co-

midas, de suerte que no se encuentra mesa sin chile... excitan notablemente el apetito preparadas en salsa con los llamados tomame (jitomates) ...Dicen algunos que es remedio muy eficaz para los éticos, punzarles el vientre y los lomos con púas untadas de chile...".[77]

El maíz

Cuando fue llevado a España le llamaron "trigo de las Indias" y en Italia "grano de Turquía". "De donde fue el maíz a las Indias, y porque este grano tan provechoso le llaman en Italia grano de Turquía, mejor sabré preguntallo que decillo", comentaba el Padre Acosta.[78]

Fue uno de los alimentos que más llamaron la atención de los españoles cuando llegaron a este Nuevo Mundo, pues sus usos eran múltiples, su sustancia mucha, sus preparaciones infinitas y su sabor gustoso.

"El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo, es más grueso y cálido, y engendra sangre; por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna... Hay diferencia en el maíz como también en los trigos: uno es grueso y sustancioso; otro chico y sequillo que llaman moroche; las hojas del maíz y la caña verde es escogida comida para cabalgaduras, y aun seca también sirve como paja. El mismo grano es de más sustento para los caballos y mulas que la cebada, y así es ordinario en aquellas partes teniendo aviso de dar de beber a las bestias, primero que coman el maíz, porque bebiendo sobre él, se hinchan y les da torzón... El pan de los indios es el maíz; cómenlo comunmente cocido así en grano y caliente... Algunas veces lo comen tostado; hay maíz redondo y grueso... que lo comen los españoles por golosina, tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comelle más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina, masa, y de ella unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes les llaman arepas. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos y sazonándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo. Y porque no falte la curiosidad también en comidas de Indias, han inventado hacer cierto modo de pasteles de esta masa, y de la flor de su harina con azúcar, bizcochuelos y melindres que llaman. No les sirve a los indios el maíz, sólo de pan, sino

también de vino, porque de él hacen sus bebidas con que se embriagan harto, más presto que con vino de uvas... se hace de diversos modos. El más fuerte a modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz hasta que comienza a brotar, y después cociéndolo con cierto orden, sale tan recio que a pocos lances derriba... Otro modo de hacer el azúa o chicha, es mascando el maíz y haciendo levadura de que así se masca, y después cocido, y aun es opinión de indios que para hacer buena levadura se ha de mascar por viejas podridas, que aun oillo pone asco y ellos no lo tienen de beber aquel vino. El modo más limpio y más sano y que menos encalabria, es de maíz tostado; esto usan los indios más pulidos y algunos españoles, por medicina; porque en efecto, que para riñones y orina es muy saludable medida, por donde apenas se haya en indios semejante mal, por el uso de beber su chicha. Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocido o tostado lo comen por regalo indios y españoles, y también lo echan en la olla, y en guisados, y es buena comida. Los cebones de maíz son muy más gordos y sirven para manteca en lugar de aceite; de manera que para bestias y para hombres, para pan y para vino y para aceite, aprovechan en Indias el maíz".[79]

Muy más interés y utilidad tiene para nosotros la narración que el doctor Cárdenas hace del maíz, por cuanto que habla de lo que vio en esta provincia y región nuestras.

"...el maíz es una de las semillas que con mejor título deben ser estimadas en el mundo, y esto por razones y causas: la primera por su generalidad, quiero decir, por ser como es una semilla que en tierra fría, en caliente, en seca, en húmeda, en montes, en llanos, de invierno y verano, de riego y de temporal, se coge, cultiva y beneficia; lo segundo por su abundancia que es como decir que de una hanega se cogen ciento y doscientas, y esas no con demasiado trabajo, y sino fácil y descansadamente, no aguardando casi un año para otro, como se aguarda el trigo en España... lo que no hace el maíz, pues dentro de tres meses, y a lo más largo de cuatro, y aun en partes dentro de cincuenta días, se coge y encierra; lo tercero por la facilidad y presteza con que se amasa y sazona, pues vemos y sabemos del trigo que es menester ahecharle, molerlo, cernirlo, amasarlo y después lindarlo y cocerlo, y aun dejarle de un día para otro para mejor sabor y sin menos daño poderlo comer, echándole

sal, levadura, agua caliente y buscándole horno muy templado y apropiado, según la cantidad del pan que se amasa; nada de esto ha menester el maíz; sobre una piedra se muele, y sobre esa misma piedra se amasa y hace pan sin llevar más sal, levadura ni liudo, ni otro recaudo que un poco de agua fría, y al momento se tuesta o cuece sobre una cazuela o comal de barro, y así caliente se come con todo el gusto y regalo del mundo, y sobre todo con tal brevedad que sucede estar sentados a la mesa, y aun estar el pan por hacer que no sé yo que mayor bien se puede decir de pan, que junto con ser de suyo tan bueno y de tanto sustento, es tan fácil y barato de sazonar. Lo cuarto por la brevedad y presteza con que antes, como dicen, de nacido comienza a sustentar al hombre, por que desde el mismo punto que comienza a brotar la pequeñuela mazorca, metida en zurroncillo de hoja, que es lo que los indios llaman gilote, y después que se forma el grano, estando como dicen en leche, y después de cogido, siempre sirve de sustento, y aun de apetitoso regalo como lo es el elote verde después de asado y cocido de suerte que también en esto se aventaja a todas las semillas, pues ninguna es de provecho antes de ser madura y sazonada, y esta lo es aun antes que se forme y se pueda llamar maíz. Lo quinto se puede preciar en que en ninguna parte de toda la planta que no sea de grandísimo provecho; la caña es de provecho después de seca pues de ellas se hacen imágenes riquísimas de bulto, juntando las unas con las otras, y son harto mejores que de madera; del zumo de estas cañas hacen miel negra riquísima, la hoja es extremado pasto para los caballos, hasta una espiga que echa esta planta en el remate, llamada de los indios *miahui,* también es de provecho, pues hacen los indios pan de ella... Lo sexto se aventaja el maíz sobre todas las semillas en las muchas y varias cosas que de él se hacen y componen, porque del maíz no sólo se hacen varios géneros de pan, pero se hacen ocho o diez géneros de atoles, y se hace almidón, ñelen, cozcuz, arroz y otros modos de mantenimientos saludables y provechosos, pues por no alargarme digo que no se puede desear más en el mundo que ver cómo sin amasarse se puede comer el maíz sólo por sí tostado, como quien tuesta garbanzos, o cocido, o molido en polvo, o deshecho en agua y bebido, así que si bien se considera no hay bondad que desear se pueda en un mantenimiento que todo junto no se halle en esta preciosa semilla del maíz... si el maíz se mez-

cla con chile, miel o epazote, como se mezcla cuando se hace con él un género de atole, que llaman *chilatole* o *necoatole,* entonces vemos que se hace un mantenimiento muy cálido, y al contrario con sólo echarle chian a la masa del maíz se hace un frigidísimo género de atole que llaman *chianzozole*..."[80]

"...el *tlaóli,* llamado por nosotros maíz (pues es más común y conocida esta palabra), y por algunos modernos grano turco, y por otros más propiamente indio... no hay entre los mexicanos alimento más usual y más conveniente en las enfermedades graves..."[81]

Los atoles

"...esto que comunmente en las Indias se llama atole, no es otra cosa sino el mismo maíz molido y amasado con agua, y después desleído en ella, y cocido al modo de una pucha o poleada muy rala; en cuanto al hacerle hay esta diferencia que algunas personas le hacen de maíz crudo, moliendo solamente y desatándole con agua, otras le cuecen primero con cal y después lo muelen, desatan y cuecen; la diferencia que hay en esto es bien poca, porque aunque dicen ser de más sustancia el atole de maíz crudo engáñanse porque de cocerse primero el maíz con cal se prepara y dispone mejor para la digestión, y mientras más dispuesto y preparado mucho mejor y más presto se digiere y convierte en sustancia, y por consiguiente debe dar más sustento al cuerpo o a lo menos es bien poca la diferencia... las diferencias usuales que hay de géneros de atoles ya se dijo ser ocho o diez, y pueden ser infinitas, porque la cosa que en el atole se mezcla, o del modo con que se hace y prepara de hay toma luego la diferencia, y así haciéndole de muchas maneras o echándole muchas cosas, serán muchas las diferencias, pero como digo son ocho o diez las diferencias más comunes que de él se hace. La primera es el atole común, llamado atole *blanco* que se entiende ya el hecho con solo maíz cocido con cal. La segunda se hace de maíz crudo, llamado este atole *yoloatole,* que es como decir alma y sustancia del atole, y estos dos modos de atole son exactamente templados. La tercera diferencia es la que se hace de la misma masa del maíz dejada acedar por dos o tres días, este es el llamado *xocoatole,* o atole agrio, cuya cualidad y efecto es refrescar,

apagar la sed y aprovechar a todo incendio y grandísimo calor que haya en el cuerpo humano. La cuarta se hace mezclando la dicha masa con chile, y a esta se dice *chileatole,* cuya complexión es muy caliente y por el consiguiente da calor al estómago y consume toda frialdad y ventosidad. La quinta se hace con miel prieta, que llaman miel de maguey, que también es atole caliente, cuya propiedad es ser amigo y familiar al pecho, por cuanto cura toda pasión y pesadumbre de frialdad que en sí se tenga. Otro atole hay que se hace de ezquite, que es como decir maíz tostado, y es este atole enjuto, pero templado, y aunque de poco sustento, pero en fin es provechoso en todo género de flujo, agora sea de sangre, agora de cualquiera otro humor. También hay otro modo de atole llamado *exquiatole* que se hace mezclando junto con la masa del atole granos de maíz molido y y otras veces frisoles; también el atole hecho de almidón de maíz se llama género o diferencia de atole, cuya complexión es también templada, y de menos sustento que otro ningún atole por ir más apurado y adelgazado y casi sin sustancia... y cuando decimos que el atole aprovecha a todo género de enfermedades, por el atole entendemos este ordinario que se hace sólo de maíz cocido con cal llamado *nexthamale,* y este tal por ser del suyo templado es sano y medicinal para todo género de enfermedad, y es la razón esta: como todo lo que de suyo es templado participa de frío y es medicina de calor ...y por la parte que participa del calor es medicina del mal frío, o complexión fría, y así será como el aceite rosado, y como la cera y el azúcar que por su templanza ni hacen daño a frío ni a calor, si no igualmente aprovechan a la uno y a lo otro..."[82]

"...explicaré en seguida, con la brevedad posible, los diferentes modos de prepararlos, tanto para los sanos como para los enfermos... comenzaré por el *nequatolli,* o atole con miel, al cual se le agrega cal, de suerte que sean ocho partes de agua, seis de este grano indio, y una de cal; se pone todo en una vasija de barro y sobre poco fuego hasta que se ablande; se quita entonces del fuego, se cubre con lienzos, y se muele al fin en la piedra llamada *metlat;* se coce luego en una vasija de barro hasta que comience a condensarse o espesarse, se le agrega en tal momento una décima parte de miel de *metl* y se deja por fin hervir el tiempo necesario para que tome la consistencia de los puches o de la polenta española... nutre muchísimo, fortalece y engorda a los extenuados y restituye las fuerzas

perdidas; limpia también el cuerpo y es alimento propio para enfermos. Aun a los que padecen consunción se les administra en vez de la tisana de cebada, y es un gran auxilio para los que se levantan de enfermedades gravísimas. Algunos le agregan pimienta india en pequeña cantidad, pero sólo cuando han de tomarlo los sanos... pues de este modo se hace más grato al paladar. Usan este alimento los indios a toda hora del día, estén sanos o enfermos, pero principalmente por la mañana y acompañado de alguna bebida. Ha comenzado a gustar este alimento a los españoles, pero principalmente a los nacidos de padres españoles e indios, o indios y negros o negros y españoles... Preparan, del mismo modo que el antes dicho, otro género de atole que llaman *yztac* o sea blanco, pero cuando ya está hecho y servido en los vasos en que se ha de tomar, se le pone encima chile verde con los llamados tomame (jitomates) y una cantidad conveniente de sal, molido todo y diluido con agua, aunque algunos juzgan suficiente su jugo natural. Suelen también preparar el llamado atole agrio, que los mexicanos llaman *xocoatolli,* mezclando una libra de fermento o masa agria con dos libras de maíz ablandado y molido del modo dicho; el fermento se prepara con maíz negro hecho masa del mismo modo, la cual se guarda cuatro o cinco días hasta que se aceda a fin de que dé al atole una acidez agradable. Ya servido se le pone sal y chile, y lo toman así por la mañana los enfermos para que limpie el cuerpo, provoque la orina y purgue el vientre. Con el fermento disuelto en agua fría y tomado, se refresca el cuerpo cuando está abrasado de calor o fatigado del camino o del trabajo, o cuando los riñones están tan irritados que la orina escuece y ulcera los conductos urinarios. El atole blanco que los mexicanos llaman *yollatolli* se hace del modo siguiente: cocido el maíz del modo antes dicho, pero sin cal ni ninguna otra cosa, se hace puche, se deja enfriar y se diluye con agua para beberse cómodamente, de igual manera que el agrio de que antes hablamos... *El chillatolli,* o atole mezclado con chile, como su nombre indica, se hace como los procedentes, pero agregándole cuando está medio cocido una cantidad de chile disuelto en agua al gusto de quien lo va a tomar. Se toma muy de mañana contra las molestias del frío, tonifica el estómago, ayuda la digestión, quita las flemas adherentes y limpia los riñones evacuando todos sus impedimentos. Se prepara también el *nechi-llatolli,* o sea atole mezclado con chile y miel, del mismo modo que los

otros, pero agregándole cuando está semicocido las cosas dichas en la cantidad que agrede a quienes van a beberlo... Hay otro género de atole llamado *ayocomolatolli,* el cual es un atole con frijoles y pedazos de masa del mismo maíz, y se hace agregándole al chillatolli, epazotli y los fragmentos de masa dichos cuando está a medio cocer, y cuando ya está casi hecho, frijoles cocidos y enteros. Constituye un alimento óptimo y muy agradable, y por la virtud del epazotli purga la sangre de los humores crudos. El *chianatolli*... se prepara de la semilla de chian que se medio tuesta en un plato o en el llamado comal, se reduce a polvo y se guarda así para usarse asi todo el año. Dicho polvo lo mezclan con agua y lo agitan hasta que adquiere la densidad necesaria para que agrade al paladar. Algunos lo toman de esta manera; otros le ponen chile para tomarlo... auxilia a los caminantes, sobre todo en las regiones cálidas, y aprovecha a todos los que lo usan como alimento agradable. Se hace asimismo el llamado *tlatonilatolli,* mezclando una parte pequeña de maíz y una mayor parte de pimiento seco y hecho polvo, agregándole epazotli, y poniéndolo todo al fuego hasta que se cueza bien esta hierba, lo cual pronto sucede, y se toma caliente... Tampoco debemos omitir el *tlaxcalatolli,* que se prepara de maíz molido y hecho, en el comal, tortillas de tres dedos de grueso; cuando éstas están bien cocidas se les quita la corteza, se machaca la miga, se mezcla con agua fría y se pone de nuevo al fuego agitándola hasta que comience a espesarse, se saca, se sirve en vasos, y se toma con cuchara; restaura y aumenta las fuerzas admirablemente. Aun de la espiga de maíz, ya sin granos, quemada y reducida a ceniza, se acostumbra a preparar el llamado *ollonatolli;* se muele ésta, se mezcla en proporción de una parte por tres de maíz, se muele de nuevo todo junto y se pone al fuego hasta que el atole esté bien cocido y tenga la densidad de la polenta; se sirve luego en vasos y se le pone chilcoztli... Se hace tambien de maíz cocido en lejía común el llamado *quauhnexatolli* porque se hace con ceniza de árboles. Se deja el maíz en la lejía el tiempo necesario para que se ablande; se purifica así y adquiere un sabor especial muy distinto de los otros; se muele después y se cuece como los demás hasta que tenga la densidad conveniente... Sigue el *izquiatolli,* que se prepara con maíz tostado y molido, pero mezclándole cuando va a cocerse una pequeña parte de maíz cocido, y agitándolo todo hasta que está suficientemen-

te espeso; lo toman poniéndole antes chile aquellos que por debilidad del corazón o exceso de atrabilis están casi siempre tristes..."[83]

"El que vende atole, que es mazamorra, véndelo caliente o frío. El caliente se hace de masa de maíz molido, o tostado, o de las tortillas molidas, o de los escobajos de las mazorcas quemadas y molidas, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con ají (chile), o con agua de cal, o con miel. El que es frío hácese de ciertas semillas que parecen linaza, y con semillas de cenizos y de otras de otro género, las cuales se muelen muy bien primero, y así el atole hecho de estas semillas, parece ser cernido; y cuando no están bien molidas hacen un atole que parece que tiene salvado, y a la postre le echan encima, para que tenga sabor, ají o miel".[83a]

Las gachas y puches, tan citados en las crónicas y tratados de medicina, no eran mas que variedades de atoles que los españoles habían traído de su tierra, y los hacían con harina de trigo cocida en agua y sal; luego le agregaban leche, miel u otro condimento para hacerlo más sabroso.

Entre estos puches había una variedad especial que le decían alejija que la hacían con harina de cebada, en vez de trigo, tostada y mondada; la cocían y con agua y sal y la dejaban espesar bastante, y le agregaban diferentes sabores y aliños.

Las tortillas

Al pan de trigo le llamaban pan de Castilla para diferenciarlo del de maíz, o sean las tortillas, o a las que le decían pan de las Indias.

"*Del modo de preparar el pan de maíz.*—Ablandan de la manera dicha los granos de maíz los muelen después, y forman entre las palmas de las manos unas tortillas delgadas y de mediana circunferencia, que van cociendo inmediatamente en un comal puesto sobre las brasas; es éste el modo más común y frecuente de preparar el pan de maíz. Hay quienes fabrican estas tortillas tres o cuatro veces más grandes y también más gruesas; hacen también de la masa bolas semejantes a melones, y las echan a cocer en una vasija sobre el fuego mezclándoles a veces frijoles; las comen con placer, pues son sumamente suaves, de fácil digestión y de

sabor agradable; algunos hacen estos panes de un palmo de largo y cuatro dedos de grueso, mezclados con frijoles, y los asan en el comal. Mas para los indios principales suelen prepararse tortillas de maíz colado, tan delgadas y limpias que casi son transparentes y como de papel; también pequeñas bolas de maíz cocido que no obstante su espesor, son enteramente translúcidas; pero estas cosas son sólo para los ricos y principales".[84]

Los tamales

"Los mantenimientos de que usaban en tiempo de su gentilidad, era maíz cocido, hecho de ellos unos bollos que llamaban ellos *tamalli,* y poleadas de maíz, y maíz tostado, que llaman *cacalotl* o *izquitl*... y del maíz hacen tamales y tortillas delgadas, y otros muchos atoles y nuevos guisados que del maíz hacen, con mucha más policía que antes...".[85]

"En Tierra Firme tienen otro uso de este pan los indios, y es de esta manera: las indias especialmente lo muelen en una piedra algo concavada, con otra redonda que en la manos traen, a fuerza de brazos, como suelen los pintores moler las colores, y echando de poco en poco, poca agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envolviéndolo en una hoja de yerba, que ellos ya tienen para esto, o en una hoja de la caña del propio maíz o otra semejante, y échanlo en las brasas y ásase y endurécese y tórnase como pan blanco y hace su corteza por desuso, y dentro de este bollo está la miga algo más tierna que la corteza; y hace de comer este pan caliente, porque estando frío, ni tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, porque está más seco y áspero. También estos bollos se cuecen, pero no tienen tan buen gusto; y este pan de cocido o asado no se sostiene sino muy pocos días, y luego, desde a cuatro o cinco días, se mohece y no está de comer".[86]

"Tamales de... pescado, o de ranas, o de gallinas".[86a]

"...tamales muy bien hechos, que vayan calientes, tortillas comunes, y con frijoles los tamales, redondos como gordas..."

Otros productos del maíz

También hacían pinole y bebidas del maíz como el chianpinole y huanpinole.[87]

"Potzole o maíz tostado".[88]

"Elotes, que son mazorcas de maíz tierno".

"Suelen también preparar con agua y maíz molido y hecho masa, dejándolos juntos durante la noche, el *xocoatl* o agua agria que se saca de ahí por la mañana, y que es admirable para extinguir el ardor de la orina y para templar cualquier calor, tomado en cantidad de diez onzas poco más o menos y en ayunas durante algunos días. Me ha parecido de interés poner esto en conocimiento del lector. Quiero decir por último acerca del maíz, que no sólo se utiliza su fruto, sino también sus espigas y sus cañas tostadas, hechas polvo y mezcladas con *exitl*, o resina, curan notablemente la alopecia",[89] o sea la calvicie.

"Vende (en el tianguiz) cañas dulces, xilotes y mazorcas verdes, y las desgrana a las veces para hacer tamales y tortillas de ellas; vende también las mazorcas tostadas, y las tortillas de masa mezclada con miel, y los granos de maíz tostados, envueltos con miel, harina de maíz tostada mezclada con miel..."[89bis]

El cacao y el chocolate

Fue extraña manía y peregrina idea las que tuvieron las mujeres españolas del siglo XVI en comer cacao crudo para tener un rostro descolorido, romántico y sentimental, pues "...todas las mujeres y señoras de las Indias (españolas), mayormente las de la Nueva España, son dadas a este vicio de comer tierra, cacao y semejantes inmundicias, las cuales no sólo no les dan sustento... Pero podría alguno preguntar porqué causa, más la mujeres de esta tierra, que de otras diferentes provincias, fuesen dadas a comer tierra y cacao, respondo que muchas lo hacen de puro vicio, pretendiendo solamente con esto traer quebrado el color (que llaman color de damas), otras no es en su mano a causa de que (como dice Galeno) deben haber embebido e infiltrado en las propias telas del estómago algún humor terrestre melancólico y feculento, mediante el cual apetecen otra tal sustancia..."[89a]

Y mozas y matronas lo comían a pesar del daño y menoscabo de la

salud de que el cacao crudo era causa; más podían la presunción y vanidad que el bienestar: "...el cacao de su propia naturaleza, sin tostarle ni prepararle con cosa alguna, tiene la propiedad de restreñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado, y mucho más el bazo, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estómago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y a las mujeres sofocación o mal de madre, y sobre todo causa y engendra unas perpetuas ansias y melancolías, y saltos del corazón que al parecer al que le ha comido que el alma se le sale, y al cabo hemos visto muchas personas que se vienen a hinchar, y dar en hidrópicos, y estos son los efectos que el cacao comido por sí solo hace..."[89b]

Con el cacao preparado todo cambiaba: "...por otra parte vemos que si el dicho cacao se tuesta y se muele, aunque no se le mezcle otra cosa que un poco de atole (que es una comida bien simple), con sólo este beneficio (como digo) vemos que engorda y sustenta al hombre dándole tan sano y loable mantenimiento. Otro sí provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza en el cuerpo..."[89c]

El cacao fue conocido y cultivado en la Nueva Galicia; Arregui al hablar de la Provincia y ciudad de Compostela nos dice: "Hay en la una y otra banda del dicho río heredades o güertas de cacao".[90] Tello insiste en lo mismo, y la relación de Fray Alonso Ponce nos habla de muchos cultivos de cacao en varias partes de estas tierras neogallegas; después las huertas de cacao, descuidadas por uno u otro motivo, decayeron y al final acabaron por desaparecer. "En el año de mil seiscientos veinticuatro... el enemi[g]o holandés había echado gente en tierra y cautivado varios cristianos españoles, que asistían en el cultivo de sus huertas de cacaos, las que en tiempo presente están destruídas..."[91] Esto se escribía en el año de 1776.

"...la tierra a donde se dá el cacao tiene de ser muy buena; y porque este cacao es comida y bebida y moneda de esta tierra quiero decir qué cosa es, y cómo se cría. El cacao es una fruta de un árbol mediano, el cual luego como lo plantan da su fruto, y que son unas almendras casi

como las de Castilla, sino que lo bien granado es más grueso, en sembrándole ponen par de él otro árbol que crece en alto, y le va haciendo sombra, y es como madre del cacao... cómese verde desde que se comienza a cuajar las almendras, y es sabroso, y también lo comen en seco, y esto pocos granos y pocas veces; mas lo que generalmente de él se usa es para moneda y corre por toda esta tierra... Es este cacao una bebida muy general, que molido y mezclado con maíz y otras semillas también molidas se bebe en toda la tierra y en esto se gasta; en algunos partes le hacen bien hecho, es bueno y se tiene por muy sustancial bebida".[92]

"El cacao es una fruta menor que almendras y más gruesa, y la cual tostada no tiene mal sabor. Esta es tan preciada entre los indios y aún entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España, porque como es fruta seca, guárdase sin dañarse largo tiempo... y usan dar de limosna estos cacaos, a pobres que piden... el principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco; porque tiene una espuma arriba y un borbollón como heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra; los indios y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate".[93]

Tanto el cacao como el chocolate tuvieron sus buenos y adictos amigos, como también sus irreconciliables adversarios.

Afirmaba Quevedo que el chocolate y el tabaco habían acarreado tantos males sobre España que bien pudiera decirse que América, la conquistada, se había vengado a su sabor de España, la conquistadora.[93a]

Tuvo el chocolate fuertes y numerosos enemigos, sobre todo entre médicos y moralistas: "...esta bebida tan usada en las Indias llamada comunmente chocolate, la cual juzgo por tan importante y necesaria para la salud del hombre en las Indias que si se sabe usar cómodamente es mantenimiento admirable de bueno y por lo tal tengan todos los que habitan en este mundo de las Indias, no obstante que los médicos de España, sin saber y escudriñar lo que es, de todo punto lo reprueban... En cuanto a los daños y provechos que hace, oigo decir a cada uno su parecer; unos abominan el chocolate haciéndolo inventor de cuantas enferme-

dades hay; otros dicen que no hay tal cosa en el mundo, y que con él engordan y traen gana de comer, y buen color en el rostro, y si es mujer estéril se hace preñada, y la parida, bebiéndole con atole tiene sobrada leche; así que no hay de quien en esto tome tino el vulgo; sólo pues, nos sacará de esta confusión el divino Hipócrates con aquella sentencia que dijo: no todo en todo, si no cada cosa para lo que es, que es como decir que no queramos aplicar una sola cosa a todos los sujetos, a todas complexiones y a todas enfermedades, si no que apliquéis cada cosa para lo que es... Si el chocolate lo hacéis con mucha especie caliente, y lo dais a un mozo o moza atestada de sangre, o a una persona que de suyo se abrasa de calor, y más si tiene demasía de cólera, y se ejercita mucho ¿qué pensáis que le dais de beber sino un disimulado tabardete?, pero dadlo a un hombre o mujer vieja, a un frío de estómago, a uno que no puede digerir, y esté lleno de mil flemas y ventosidades, a este tal acarreáisle con dulce, la salud: así que no creais al que dice mal del chocolate, ni al que dicen bien, si no al que sabe usar bien de él...".[94]

Fray Francisco Jiménez escribía: "que engorda notablemente, y si se usa de ello muy a menudo, enflaquece, y aun acarrea muchos daños". Fray Agustín Farfán, primero médico y después fraile, comentaba: "bebida hecha de cosas entre sí muy contrarias, gruesas y malas de digerir".

Y no faltaba quien sostuviera que el chocolate destruyera y enegreciera la dentadura, y algunos moralistas lo acusaban de despertar y estimular incastas pasiones.

"En esta preciosa y medicinal bebida entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla, y otras que acá llamamos de la tierra; las especias castellanas son: canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc.... sólo pues diré de las indianas especias qué calidad, qué complexión, propiedades y efectos tengan así de por sí, como mezcladas con el chocolate... en dicha bebida se echa una especia que los indios llaman *güeynacaztle,* así como los españoles orejuelas... sólo aquí digo lo que más a propósito hace, que es saber la calidad del propio güeynacaztle: esta especia, digo, que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente, lo primero por su buen olor, pues con él da gracia de fragancia y suavidad a esta bebida... y así es que por ella esta bebida refuerza y conforta la virtud vital, ayudando engendrar espíritus de vida. Da así mismo un gracioso sabor mediante el cual

entra muy más en provecho lo que se bebe... Al güeynacaztle se sigue segundo en orden el *mecasuchil,* que no es otra cosa sino unos palitos o hebritas pardas y delgadas, que por tener esta figura de hilillos delgados, se llaman de este nombre, que quiere decir rosa a modo de hebra, sino es que queramos darle mejor significación diciendo que por cuanto se vende en manojitos se llame atado o hacecico de una cosa olorosa, y convíneme cierto muy deveras el tal vocablo, pues la gracia que da una buena rosa a un ramillete, esta da el mecasuchil a toda la composición del chocolate... La tercera en orden, y la primera en suave y regalado olor, es el llamado *tlixochil,* y en nuestro romance vainillas olorosas, porque realmente son unas vainillas largas y pardas llenas por de dentro de unos granillos negros, menores que los de la mostaza, éstas (como he dicho) son de suyo tan suaves, fragantes y aromáticas que en cuanto al buen olor compiten con el amizcle y el ámbar... añaden al dicho chocolate un muy apacible y suave olor y así se aventajan a todas las demás especias... no se debe excusar, ni las demás especias declaradas, de echarlas en el chocolate, porque como su sabor es poco, y ellas también en poca cantidad, jamás hacen daño, aunque el que las usa peque de calor... Échase el achiote en esta bebida así para darle un rojo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que le bebe... yerran, según ésto todos los que afirman que el achiote es especia mala y sospechosa para esta bebida, y digo que se engañan por que si su calor es templado, y las partes de que él se compone son aéreas y delgadas, ¿qué daño podrá hacer a ninguna complexión?, antes es una de las saludables especias que lleva, así para desopilar, como para provocar la regla y el sudor, salvo que por que no dé mal sabor se debe echar en cantidad muy templada, y de este modo, junto con hacer los dichos efectos, ayuda a quebrar la piedra de los riñones, y despedir por la orina todo humor grueso, y vuelvo a decir que se persuadan que los que beben el chocolate, que estas especias que se han declarado jamás hacen daño a nadie, echándose mayormente poco de cada cosa. Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago, agregar unos chiles tostados y unos granos mayores de cualantro, llamados pimientos de la tierra... y así prosiguiendo con ella digo que todas las sobredichas especias que en esta indiana y apetitosa bebida entran se deben de buscar frescas, no quiero decir acabadas de co-

ger, porque esas tales abundan en humedad superflua, sino que no sean añejas, pasadas de tiempo, mohosas y carcomidas, sino las mejores que en su género hallarse puedan: sólo el cacao se requiere añejo porque mientras más añejo más aceitoso y mantecoso será, aunque también repruebo uno muy apolillado y carcomido que las mujeres usan, porque este tal, como cosa podrida y corrompida no puede hacer provecho".[95]

Había y se recomendaban varias recetas para preparar el chocolate y entre muchas citaré las siguientes: "a cada cien cacaos se le mezclan dos chiles, de los que tengo dichos, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y calientes pimientos de España. De anís, un puño; orejuelas, que llaman *vinacaxtlidos,* y otro que llaman *mecazúchil,* si el vientre estuviera astrito. Y en lugar de este, en España, seis rosas de Alejandría en polvos; vainilla de Campeche, una; canela dos adarmes; almendras y avellanas, de cada cosa una docena; azúcar, media libra; achiote, la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias, se hará con lo demás".[96]

También se podía agregar al dicho chocolate, sin temor ni escrúpulo alguno: "pepitas de melón, de calabaza y de Valencia, tostadas, y para olor algo de ámbar y amizcle".

"...juntos pues los dichos materiales será ésta la dosis o cantidad ordinaria: que a cien cacaos se le eche media onza de recaudo de toda especia, que hablando más en romance es como decir que de cada especia, así de la tierra como de Castilla, se eche a peso y medio un tomín, aunque de la orejuela, o güeynacaztle peso de uno, que serán cuatro o seis orejuelas, todo lo cual junto, si se pesase, vendría a ser poco más de media onza; verdad es que en esto puede haber más y menos... juntas, pues todas las especias con el cacao se deben tostar aunque advierto que por cuanto el cacao sufre más fuego que las especias se tostará por sí solo, y de por sí de las dichas especias, y el término de tostarlas sea éste: que el cacao se tueste hasta que vaya ampollando, y de pardo parando en negro, y las especias hasta que cobren un color rojo declinante a negro, y si de esta suerte se tuesta seguírseles ha gran bien a todas ellas... juntas, pues, y tostadas se muelen muy bien, habiéndolo quitado al cacao su cascarilla, que al fin es corteza, después de bien molido todo; hay dife-

rencia en formarle por los que quieren guardarle por mucho tiempo le forman tablillas, y en éstas se conserva por lo menos dos años. Los que quieren irlo poco a poco gastando suelen cocer toda la dicha masa con un poquito de agua en una ollita, y así puede durar no más de ocho días porque luego con la humedad se enmohoce; otros, finalmente, le hacen cada día mayormente si es para beber con atole, porque el formado en tabletas es para beber deshecho en agua muy caliente. Otros le forman de otras mil maneras, pero lo más común es lo que se ha dicho... aunque es verdad que cada cual dama se aprecia de hacer su nueva invención y modo de chocolate, con todo ésto el más usado generalmente en todas las Indias es el formado en tabletas el cual tomó origen en las damas guatemaltecas, y este así mismo es aquel que se hace con agua caliente y se puntica de dulce, lo que le da mucha gracia; hay otro que después de molida la masa la deshacen y baten en agua fría hasta que levante espuma y después le mezclan con esta poleada hecha de maíz llamada atole, y éste es el que de ordinaria se gasta y vende por todas esas plazas y calles mexicanas; otros, finalmente, le suelen hacer con pinole, que es como decir echar en lugar de atole un polvo que se hace con maíz tostado, y aún algunas personas para más fresco le hacen de cebada tostada a modo de alexixa, y otro día entiendo que lo harán con leche de gallinas, según usan cada dia para *madama gula* de nuevas invenciones; lo que de aquí podemos sacar es que el chocolate más fresco de todos, y el que más apaga la sed, y da más sustento es el que se bebe con atole, y el más cálido es el deshecho en agua, porque no quebranta el agua tan bien el calor de la especia como el atole".[97]

"...el que lo hace bien hecho, lo vende bueno y lindo, y tal que sólo los señores lo beben. Es blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa. A él le echan especias aromáticas y aun miel de abejas, y alguna agua rosada. Y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y agua, y asi no hace espuma, sino espumarajos".[98]

Algunas personas después de preparado el chocolate y ya para bebérsele, echaba la flor de una planta llamada *cuechxochtil*, ya que se "...usa la flor por su aroma, y como alimento, pues aumenta la espuma del *cacaotle* (chocolate), y echada en dicha bebida multiplica las burbujas, que son su principal atractivo entre los indígenas".[99]

"Véndese también en el tianguiz y por las calles [de Guadalajara] chocolate, bebida muy conocida y celebrada. Y dejado aparte el exceso en usarle, es bebida sana y gustosa, compañera y medicinal, y porque de sus virtudes hay mucho escrito, y es fácil, y no de parlas de los simples que le componen, dejaré de decir las que se me ofrecen por decir una excelencia que de él he notado y visto prolijidad: y es que es la cosa conque más manual y honestamente se ofrecen las voluntades la gente de todas las que hasta hoy han usado, porque apenas ha llegado un hombre a un pueblo cuando como por una lista va a los amigos que tienen en él en los tecomates de esta bebida, con que le envían a saludar; porque con ser dulce y bueno, tendrá el chocolate también sus émulos, y le acomodarán a disposiciones a su propósito. Quiero en su defensa advertir que el comer y el beber, el dormir y el velar, que usándolo bien conservan nuestra naturaleza, usándolo mal la corrompen, y entre los médicos corre con autoridad de su Galeno que no hay ningún medicamento por provechoso que sea que no sea nocivo a algunas de las partes del cuerpo; y por acá se tiene sabido que el chocolate a nadie es tan nocivo como a los pobres, y si lo beben desordenamente, y nadie siente más sus alteraciones que los hombres mezquinos, porque es bebida muy costosa de que se podría decir tanto como de su dulzura y bondad".[100]

Acostumbrábase usar el chocolate frío o caliente, deshecho o desatado, como entonces se decía, en agua o atole y nunca en leche; el desbatarlo en leche es gusto y antojo francés introducido muy más andados los tiempos.

El chocolate frío lo conocemos ahora con el nombre de *cacao frío* y es costumbre y uso que el día de San Juan (24 de junio) se prepare y venda en el mercado que aquí en Guadalajara llamanos de San Juan de Dios; el vulgo lo busca con ahinco en el dicho día, no sé si por placer o tradición.

En cuanto al caliente cabe decir que mientras más caliente más se le apreciaba, aunque se quemasen con él, y dizque era más gustoso, sano y de provecho.

"...pueden comerse [las semillas del cacao] como almendras, tostadas o con azúcar... El primer género de bebida que suele prepararse con dicha semilla se llama *atextlio*, o sea aguada; se hace simple con

cien granos, poco más o menos, de *cacahoatl* crudos o tostados, pero bien molidos y mezclados con la cantidad de grano indios ablandado que cabe en el hueco de las manos juntas. Pero si se quiere hacer compuestas se agregan al cacahoatl frutos de *mecaxochitl,* de *xochinacaztli* y *tlilxochitl,* también molidos, agitando la mezcla durante un tiempo conveniente. Antes de tomarse debe de vaciarse de un vaso a otro desde cierta altura, hasta que se produzca espuma y suban a la superficie las partes grasosas, de naturaleza semejante al aceite, de suerte que puedan sorberse sólo las más ligeras y agradables, o gustarse unas y otras separadamente con mayor agrado... Otro género de bebida se hace con veinticinco granos de *cacahoapatlachtli,* otros tantos de *cacahoatl,* y un puñado de grano indio; no suele agregársele ninguna de las cosas antes dichas que son calientes, pues sólo se busca en esta bebida refrigerio y nutrición. La tercera especie de bebida, llamada *chocollatl,* se prepara con granos de *pochotl* y de *cacahoatl* en igual cantidad, y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenade la parte grasosa y de naturaleza aérea, que se separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del antes dicho grano indio ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado, y la toman al fin tibia; la administran también con gran provecho a los tísicos, consumidos y extenuados. Otra bebida llamada *tzone;* se prepara con grano indio y *cacahoatl* tostados en partes iguales y cocidos luego con pequeña cantidad del mismo grano ablandado, y sirve como alimento refrescante, no como medicina...".[101]

"Es ya costumbre antigua el tiempo de hacer el chocolate moverlo y batirlo en tanto grado que venga a levantar un gran espuma, y en tanto se tiene por mejor el chocolate en cuanto es más espumoso. Y confieso muy sano el batirlo y quebrantarlo por que con aquel continuo movimiento se adelgaza la grosedad y crudeza del cacao; pero por otra parte juzgo por muy malo el beber aquella espuma supuesto que no es más que un poco de aire que avienta el estómago, impide la digestión, y aun poner (como dicen) sobre el corazón y causar terribles tristezas: hace, pues antes de beberlo deshacer la tal espuma... y para que en esto de usar esta bebida (cosa que ya tanto se usa en las Indias) no nos erremos, sírvanos de con-

sejo estas dos reglas: La primera sea... que toda persona que sintiere ser en sí fría de complexión, o falta de calor en el estómago, o fuere sujeta a males de frío, como es asma, perlesía, hidropesía, cólica, ijada, sobra de flemas y ventosidad, todos estos con mucha seguridad le usen, y para los tales es mejor deshecho con azúcar en agua muy caliente, y pueden los tales añadir las especias calientes en más cantidad de la ordinaria, pero bueno es en esto pecar por carta de menos. La segunda regla sea que todos aquellos que pecaren en demasiado calor de hígado, o estómago, o riñones o generalmente le tuvieren en todo el cuerpo, y más si abundan en mucha sangre o cólera y se ejercitan en mucho trabajo, o por si ventura tienen calentura u otro cualquier mal de melancolía, y faltos de corazón, para todos estos es la sobredicha bebida muy dañosa, y cuando estos tales por la antigua costumbre no quisieren dejarle de beber, bébanlo con atole, y échenle muy poca especia, y esa antes sea de la tierra que de España... y digo que usado con esta advertencia será de mucho provecho a la salud, y es bastante alargar los días de vida... La hora más apropiada para tomarle es por la mañana a las siete, o a las ocho, y en ayunas, porque entonces el propio calor de esta sustancial bebida ayuda a gastar todas aquellas flemas que de la cena y comida del dia pasado han quedado en el estómago... la segunda hora de usarle es a las cinco o seis de la tarde cuando se presume está hecha la digestión de lo que se comió a medio día... Podría preguntar alguno qué es la causa que con el chocolate engorda unos, y otros por más que le beban se están tan entecados como de antes; respondo que esto consiste en una de dos: o bien en que por ser la tal persona muy caliente, no le conviene a su complexión, o bien porque ya ese tal debe estar entecado con alguna enfermedad, y que por tenerla (como dicen) arraigada y metida en los huesos no la siente y esto le estorba a engordar y echa la culpa al chocolate..."[102]

"...el cacao se come tostado como si fuesen garbanzos tostados, y así es muy sabroso..."[103]

Muy en verdad escribía el doctor Cárdenas, como vimos arriba, que cada cual preparaba el cacao a su modo, gusto o capricho, pues "...sacaban muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente, como son, cacao hecho de mazorcas tiernas de cacao, que es muy sabroso de beber;

cacao hecho con miel de abejas; cacao hecho con vinacaztli; cacao hecho con tlilxochitl tierno; cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo, cacao hecho naranjado, cacao hecho negro, cacao hecho blanco..."[104]

"...cacao pardo para sacar espuma al beberlo".

"La que vende cacao (en el tianguiz) hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera vez y postrera muy molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y así molidas y mezcladas les echan agua, en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao; y si mucha, no hace espuma, y para hacerlo bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuela, después de colado se levanta para que chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a las veces espésase demasiado y mézclase con agua después de molido, y el que lo sabe hacer bien hecho vende el cacao bien hecho y lindo, y tal que sólo los señores le beben, blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a las veces le echan especias aromáticas, y aun miel de abejas y alguna agua rosada".[105]

△

Un modismo entonces muy en boga, que traducía una costumbre de la época era el de *duelos y quebrantos;* para ejemplo, entre muchos, tomamos el siguiente de Cervantes cuando describía las costumbres de don Quijote: "...salpicón las más noches, *duelos y quebrantos* los sábados, lentejas los viernes..."; por tal dicho débese de entender los despojos de aves y cerdos, intestinos, extremidades y todas las gorduras de las reses que era lícito comer los sábados, cuando en estos días se guardaba aun la abstinencia de carnes.

A estos desperdicios y despojos les decían "carne de sábado" y a estos sábados se les llamaba "días de grosura".

Y así cuando Cervantes decía que "los asturianos son buenos para el sábado, porque siempre traen a casa grosura y mugre", como vimos en el primer tomo de esta obra (CAPÍTULO IV), no debe entenderse que los asturianos fueran cochinos o mugrientos que llevaban suciedad y desaseo a sus hogares, sino que acarreaban *duelos y quebrantos;* la "mugre"

que nombra Cervantes no eran sino otros desperdicios que por agrado o por penuria, apuros o aprietos aprovechaban los que de que ellos tuvieran necesidad.

El "comer grosura" los sábados de abstinencia la permitió el Papa Paulo I a fines del siglo IX y la derogó Benedicto XIV en 1748.

△

La olla era preparada con carne de res, tocino, legumbres, principalmente garbanzos, hortalizas de todas clases, y algunas veces se le agregaba, para mejor regalo, algún embuchado o embutido.

Esta olla vino a convertirse en lo que hoy llamamos "cocido" o "puchero español", vocablos de nueva hechura ni conocidos ni usados en aquella época.

La tan conocida y nombrada, popular y tradicional *olla podrida* era la que además de la carne de res, tocino y legumbres llevaba carnes de muchas otras clases (puerco, ternera, carnero, etc.), aves cuantas se conseguían; embutidos, jamón, hortalizas variadas (ajos, zanahoria, pimienta, calabazas, etc.), muchas veces condimentado todo con aceite y vinagre.

Y tan acostumbrado era el tocino en una y otra olla, que rezaba un refrán de aquella época: "Tocino en la olla, hombre en la plaza y mujer en la casa".

Se preparaba esta "olla prodrida" para el consumo casero y también se sacaba a vender a las calles y tianguiz en grandes calderos.

Las sopas

Hoy día llamamos sopa al platillo primero de la comida del mediodía, cualquiera que sea su presentación, material o composición, y así tenemos sopa seca y sopa aguada, que de arroz, que de pastas, que de tortilla, etc.

Antaño se reservaba el nombre de sopa al pan preparado y remojado en algún líquido.

Había varias clases de sopas.

La sopa dorada se hacía dorando o tostando rebanadas de pan sobre las que se echaba luego caldo sustancioso y gordo; se acababa de condimentar con un poquitín de azúcar y granos de granada.

En la sopa de ajos las rebanadas de pan eran fritas en aceite, en el cual se habían cocinado ajos; se le agregaba sal y a veces pimienta o pimentón, y se servían con caldo.

La sopa borracha se preparaba con pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela.

Los huevos

"Huevos asados al rescoldo, o fritos, o estrellados, o pasados por agua, o tortilla hecha en la sartén, con vinagre o agraz".

"Tortilla de huevos con torreznos".

"El que trata en huevos... vende también los huevos de patos y de codornices, buenos y recientes, y de ellos hace unas veces tortillas, y otras veces algún guisado de cazuela".[106]

Con los huevos acostumbraban preparar algunos postres que llevaban sus nombres particulares, tales como:

Huevos dobles que se arreglaban con yemas de huevo y azúcar clarificada.

Huevos dobles quemados: semejante al anterior, que después de preparados se cocían en el estrelladero.

Huevos hilados: mezcla de huevos y azúcar a la que se le daba figura de largas hebras o hilos.

Huevos moles: yemas de huevo batidas con azúcar.

El agua

Se le pedía al agua varias condiciones para reconocerla y aceptarla como buena, potable y utilizable para los usos domésticos; "las señas más comunes, y probables de la buena, son carecer de todo sabor, ser cristalina, ligera, calentarse o enfriarse prontamente, cocerse presto en ella las lemgumbres". Además, después de hervida, no debía dejar ni costras, ni depósitos ni sedimentos en las ollas.

Las aguas de las fuentes y manantiales eran de más buena naturaleza y más saludables que las corredizas. La agua llovediza no era mala, aunque sosa en el sabor y delgada.

Había la creencia de que las aguas que procedían de los manantiales situados al oriente de la localidad eran muy superiores, y de muy más cualidades que todas las otras, cualesquiera que fuese la localización de la fuente. Y no sé ni comprendo la razón.

Diferenciaban las aguas en livianas y pesadas, o sea en delgadas y gruesas; la desemejanza y causa era que "el calor del sol, u otro cualquiera sin duda evaporiza las partes más sutiles y flúidas del agua; así dejará el resto más grueso, glutinoso y pesado, pues debemos suponer que ninguna agua es perfectamente homogénea; lo uno, porque siempre están mezclados en ella muchos corpúsculos sólidos; lo otro, porque ni aun las partes líquidas son de igual fluidez, lo que fácilmente notamos en las aguas de distintas fuentes. Añádase, que si el sol calienta mucho el agua, puede producir en ella aquellos insectos, que en fuerza del mucho calor se engendran en el agua que llevan los bajeles de curso dilatado".

"Si recogida por mucho tiempo la agua llovediza en las cisternas depone en sedemento todos esos corpúsculos, y queda pura... Ciertamente sucede así en la que se recoge de los ríos hinchados con grandes lluvias, y depositada en algibes, en la cual la mucha tierra que viene mezclada con ella, al precipitarse al fondo en fuerza de su peso, precipita también esas otras impurezas de la agua llovediza. Pero tampoco esa es comparable con la agua de algunas fuentes, o ríos escogidos..."

La leche

La leche era abundante y los lacticinios numerosos y variados.

El queso se conseguía fresco y añejo, decían que era de "muy gran sustentación y gustoso al paladar". Lo usaban desmenuzado en los alimentos o en tajadas. Era preparado con cuajo de reses, y también, como escribía el señor Mota y Escobar, con cuajo de venado.

Había otra clase de queso llamado de "yerba" en el cual la leche

era cuajada con una variedad de cardo, o tal vez con alguna otra yerba, buena para este propósito.

"Empanadas de queso".

Dejando agriar la leche obtenían el *xocoqui,* y lo hacían ya con leche entera, ya únicamente con la crema; este último era de más fina calidad y aprecio.

La mantequilla les era conocida, y aún el suero que éste suelta en su preparación lo utilizaban como alimento; también preparaban la cuajada, y en infinidad de postres, golosinas y panes utilizaban la leche.

Muy usados y preciados eran los requesones.

Las aves

A las aves había que matarlas retorciéndoles el pescuezo y no degollándolas por ser esto útilmo costumbre y matanza judía.

"Aves de la tierra hay muchas en aquella provincia, y entre ellas las más estimadas son los gallos de papada, y las gallinas, a los cuales en España llaman gallos y gallinas de las Indias".[107]

También les llamaban "gallinas de la tierra' y guajolotes, y a las que ahora simplemente llamamos gallinas ellos les decían "gallinas de Castilla".

"Los guajolotes son una especie de pavo grande, y es sabroso si se come"... "éste pavo indio, no es tan hermoso como el español y de tan vivos colores de pluma, pero más sabroso en los guisados, más que la gallina, capón, gallo, paloma y codorniz"[108]

"Gallos y gallinas de la tierra".

"Gallos y gallinas de Castilla".

"Gallos, gallinas, pollitos y capones, capón de leche".

"Menudillos de gallina, de capones".

Patos cazados en las ciénegas, y no de todos gustado "porque huelen feo"; pichones tomados de las güertas, o sacados de las oquedades de los muros y campanarios, y otras avecillas conseguidas en la cacería que eran preparadas y cocinadas de diferentes maneras.

A la revoltura y guisado de todas las partes comestibles de las aves le llamaban *pepitoria.*

"Vaca salpresa, sopas avahadas, palominos duendos, menudos de puerco, ansarones gruesos, capones asados".

Los palominos duendos eran los que se criaban en las casas o sean los domésticos.

"Tiene en sus contornos esta ciudad [Guadalajara] mucha caza de pelo, en los montes muchos venados y ciervos, y en los llanos muchas liebres berrendas que no hay en España de este género, corren velocísimamente y es muy probado galgo que las mata. Hay de pluma muchas ánsares bravas, pardas, que no hay en Castilla, mucha grulla, patos de muchos géneros, y otras aves menores, todas comestibles; vienen todas siempre a entrada de invierno, posan en lagunas y ciénegas, comen también en los rastrojos de trigo y maíz. Los españoles matan esta caza con arcabuz, usando de cabestrillos buey o caballo, matan mucha cantidad. Los indios la toman con liga y pega en sus comederos, donde se enligan las alas y no pueden volar. Entiéndese que esta gran suma de aves viene y se cría en la Florida, en sus desiertos y pantanos, porque las vemos venir en grandes manadas de hacia allá, que es el norte, y cuando se vuelven toman la misma derrota. Hay también gran suma de palomillas y tórtolas silvestres que vienen también por este tiempo..."[109]

"...paloma y codorniz, de estas hay en estos valles muchas, y grullas por el mes de diciembre, que cazan para comer todo género de gente".[110]

"Hay codornices en esta tierra... Son tan grandes como las de Castilla, y son de mejor comer, porque tienen pechuga como de perdiz... andan muchas juntas a bandas, y si las avientan tórnase otra vez a juntar, llamándose las unas a las otras; los que cazan, cuando las avientan, allí en el lugar donde se levantaron tienden la red, y la que quedó escondida, de que se va el cazador, comienza a silbar, llamando a las otras, y luego ellas vuelven y así ellas caen en la red, y las cazan".[111]

"Comían los señores estas maneras de pan ya dichas con muchas maneras de gallinas asadas y cocidas; unas de ellas en empanada, en que está una gallina entera, [y] también otra manera de empanada de pedazos de gallina, que llaman empanada de carne de gallina, o de gallo, con chile amarillo; otras maneras de gallinas asadas comían; también otra manera de asado que eran codornices asadas... También comían los señores

muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas, que se llaman ahora este manjar pipián; otra manera de cazuela comían de gallina con chile amarillo. Otras muchas maneras de cazuelas, y de aves asadas comían".[112]

"...gallinas en el asador o al hervor de la olla..."

"...gallinas asadas y cocidas..."

La *gallina armada* era un platillo que se preparaba asando una gallina, enlardándola después con tocino, poníanle yemas de huevo, cocidas y duras y acababan espolvoreándola con harina y sal.

Las carnes

La carne de vaca era la más abundante y la más usual; le decían "carne de vaca" o simplemente "vaca", aunque fuese de novillo, buey o toro; solamente la ternera tenía su lugar y nombre por separado. Al carnero también lo veían como importante y útil.

No para todos era buena y saludable la carne de vaca: "... no diré bien que la vaca de todo punto es mala y dañosa, por ya que lo sea para el viejo, para el melancólico y para el flaco de estómago no será para un hombre recio, y más si peca la humedad de estómago y se ejercita mucho...".[113]

En cambio la de carnero se consideraba sana para todos, que aun para enfermos delicados se preparaba.

"El que trata en carne... vende de todo género, de gallinas, de venados, de conejos, o de liebres, de ánsares, de patos, de pájaros, de codornices... y la carne de los animales de Castilla, aves, vacas, puercos, carneros, cabritos, véndela cocida o por cocer, y la carne cecinada y la asada debajo de tierra".[114]

Pronto olvidáronse los españoles de cocinar sus alimentos con aceite de oliva y acostumbráronse a guisarlos con manteca de cerdo; tal vez la dificultad de conseguir el aceite; tal vez el sabor, ya que los alimentos de esta tierra son más apetitosos y regalados fritos en manteca, que no en aceite, o lo que fuese, diéronse a usar manteca, y tanta y con tal abuso, que el doctor Cárdenas a ella culpaba como principal causa de

las infinitas réumas que había "... los españoles usan comer todos los mantenimientos, o los más de ellos guisados y aderezados con manteca en lugar de aceite, y como la manteca de puerco sea por extremo flemosa, de hay se sigue padecer tantas reumas, lo que no le sucederá al indio pues jamás se probará que en sus casas guisasen con manteca, ni aun con otra cosa alguna".[115]

"Para sola manteca es gran suma lo que en aquella tierra se mata de puercos, porque se hace del gordo del tocino, y comen los días de pescado, por bula y privilegio que hay para ello".[116]

"Puercos de la misma especie de los de Europa, yo dudo si los había en las Indias antes de ir los españoles... lo que es cierto es haber multiplicado casi en todas partes de Indias este ganado, en grande abundancia. En muchas partes se come carne fresca de ellos, y la tienen por tan sana y buena como si fuera de carnero... En partes se ceban con grano de maíz y engordan excesivamente, para que den manteca, que se usa a falta de aceite. En parte se hacen muy escogidos perniles, como en Toluca, de la Nueva España".[117]

Los cerdos vinieron a la Nueva Galicia con la expedición de Nuño Beltrán de Guzmán, y desde entonces ha sido industria próspera y rica.

Aparte del jamón industriábase también la carne en tocino, a los pedazos del cual ya fritos les llamaban torreznos; hacían longanizas, carne salada de puerco a la cual por economía de palabras le decían lacónicamente "puerco salado"; salpicón, embutidos y embuchados y también la preparaban en cecina.

Los lechones y los animales cebados, o cebones, eran buscados solícitamente.

"...lechones de medio mes..."

Se creía saludable y bueno beber vino después de comer carne de puerco: "sigamos el consejo de los médicos, que tras la carne de puerco se debe beber vino bueno"[118]

"...patos, conejo empanado", es decir preparado y metido en empanadas; "asaduras guisadas, lengua y sesos", "sesos fritos en manteca", "carne hecha postas", es decir cortada en rebanadas.

"A los venados sí los han escaseado los cazadores, por su utilidad".[118a]

"...jamón del tocino, carnero, postas de ternera, gallinas en el asador o al hervor de la olla, conejos ribeteados con garrochitas de tocino, lenguas de vaca, lomo en adobo, empanadas de venado, piezas de tocino con tres dedos de tabla en grueso; perniles de carnero, venado, carnero y cabritos... salsas, especias, vino, azúcar, aceite y miel".

"Tasajas puestas al humo".

"Tocino ahumado".

"...ensalada y salpicón y morcilla..."

A la lengua de buey le llamaban "*buglosa*", y era uno de los platillos predilectos y más buscados.

"Pasteles de carne".

"Albóndigas, que no son sino estas pelotillas de carne"; y también hacían albóndigas de pescado.

"Picadillo de carnero... bueyes cebados"

"Cecina, que es carne salada".

"...cabras, ovejuelas y carneros..."

A lo que nosotros llamamos menudo ellos nombraban mondongo: "Mondongos de carnero, con sus morcillas, pies y manos; manzana de vaca".

La "manzana de vaca" era la carne del cogote.

"Pierna de carnero, asada con ajos y canela".

El *carnero verde* era un guisado de carnero que sazonazan con perejil, y en tanto grado que volvían verde a la carne; le agregaban ajo, tocino, pan mojado desleído en yemas de huevo, y especias finas.

"...costillas de carnero y carne salada de vaca".

También sacaban el jugo de las carnes, machacándolas y prensándolas, y al tal jugo le llamaban *pisto*.

"Caldo de carnero".

La barbacoa

"...Tampoco es desagradable el pan que se prepara y cuece en la llamada barbacoa: los indios llamados chichimecas, gente fiera, bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas

partes de su cuerpo y alimentándose, como los escitas o como bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontáneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan enmedio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan ya cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Comenzó a introducirse esta costumbre hace tiempo entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y gloria del paladar".[119]

"Las partes gruesas de las hojas [del maguey], así como el tronco, cocidos bajo tierra, modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa, son buenos para comerse y saben a cidra preparada con azúcar".[120]

Los indios de lo que después sería la Nueva Galicia también conocían y usaban la barbacoa desde antes de la venida los españoles: "Cazaban venados y conejos, gallinas de la tierra que ellos criaban, otras monteses, y perrillos que llaman chichitones, que los criaban sólo para comer... cocían estas carnes en hoyas con muchos guijarros".[121]

"...venados en barbacoa".

Y también en Tonalá se conocía esta manera de preparar las carnes, pues nos cuenta Tello que al llegar Nuño de Guzmán a la dicha población "la cacica le mató un puerco y echó en barbacoa muchas aves de la tierra..."

△

Y también preparaban las carnes metiéndolas en ollas de adecuado tamaño; poníanles poca agua, casi nada, y las especias y condimentos que las recetas de los libros culiniarios dieran, o que el antojo y placer inspirasen o que las vecinas sugirieran; tapaban luego la olla con un plato proporcionado su tamaño al de la boca de la vasija, y colocado cerraban la juntura que dejaran plato y olla con masa común y corriente de maíz, y apretábanla mucho y recio con el objeto que el vapor de agua que se pro-

ducía en el interior de la olla no se escapara. Y asi preparado el artificio poníanlo a cocer.

Asimismo preparaban las carnes, y otros alimentos, en los hornos que en las casas había, de ordinario construidos en los corrales como veremos en otro capítulo.

El doctor Hernández al hablar de una planta llamada *amohuitli* dice: "... no conocimos ningún uso de ella, pero quisimos recordarla en estas descripciones porque tiene un olor exactamente igual al de la vianda que suele prepararse entre nosotros para la cena con carne de carnero, huevos, pimienta y manteca".[122]

△

Gustaban también del tuétano, pero tenían la creencia que los huesos estaban henchidos de él en el tiempo de la luna llena, y chupados y casi vacíos en las menguantes.

Pescados

"...y a legua y media de esta ciudad [de Guadalajara], por cima de ella, pasa el Río Grande en el cual hay mucho pescado y arboleda de frutas de España y de la tierra, tiene muy buenas labranzas y tierra de pan, donde se dan muy bien las plantas y árboles de Castilla...".[123]

"Cría [este río] mucho pescado en abundancia y bueno; la mayor cantidad es de bagres grandes y medianos, sardina gruesa, bocudos y pejerreyes menudos, tómanse algunas truchas buenas, y un pez grande que llaman robalo, cuya comida es tan regalada como la del sollo en Castilla, aunque estos son muy raros... Hace este río quince leguas de aquí en el paraje de Jamay y Chiconaguatenco un lago, laguna o mar... cría entre otros peces unos que los indios llaman en su lengua mexicana *amilotes* y el español le llama pescado blanco; es mayor de media vara, su carne excede en blancura a una leche cuajada, el gusto como de carne tan delicada; no es apetitoso si no se ayuda de condimentos; es sumamente sano, que se da a cualquiere enfermo; comen de una vez muchos sin recelo que dañe... no tiene espina más que sola la de la armazón. Hay mucha can-

tidad a su tiempo y corrómpese muy en breve; no admite sal por su delicadeza, porque con ella se engarrota y jamás la despide aunque le remojen".[124]

"Usaban tambien comer peces en cazuela: unos peces blancos hechos con chile amarillo y tomates; otra cazuela de peces pardos, hecha con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas que son muy buenas de comer".

Y también les gustaban y consumían ranas, y cuando conseguían tortugas no las desairaban, ni tampoco a sus huevos que algunos los consideraban de mejor gusto y más nutritivos que los de gallina.

Salsas

Salsas había muchas de sabrosos y diferentes sabores; las unas eran preparadas con especias de la tierra, las otras con especias de Castilla y las otras mezclando unas y otras.

"Usaban tambien comer unas ciertas maneras de potajes hechas a su modo: una manera de bledos cocidos, y con chile amarillo y tomates y pepitas de calabaza, o con chiltécpitl solamente; otra hecha de semilla de bledos, y con chile verde. . . ".[125]

"La que vende cazuelas hechas con chile y tomates suele mezclar lo siguiente: ají, pepitas, tomates, chiles verdes y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos".[126]

Y entre las salsas de particular nombre estaban, el llamado *ajo blanco,* que se preparaba con ajos crudos machacados, almendras, miga de pan, vinagre y agua. Y también el *pebre* en el que entraban la pimienta, el ajo, el perejil y el vinagre.

Tanta importancia tuvieron las salsas que al condimentar le decían salsamentar.

". . . ensalada aderezada con aceite, vinagre y sal. . . aceitunas adobadas, quebrantadas y puestas en salmuera. . . "

". . . mostaza y salsa de perejil".

". . . vinagre que es cosa que cumple mucho en sus comeres, y para beber con el agua cuando hubieren gran sed; ca la cidra y el vino, como quiera que los hombres lo aman mucho, son cosas que embargan el seso".

"...ensalada bien picada y aderezada con sal, aceite de oliva y vinagre..."

"DEMÓCRITO.—Parece que es fuerte la mostaza.

CRITÓN.—No conviene a los biliosos, pero hace bien a los humores crasos y fríos.

POLEMÓN.—Por eso obran cuerdamente los pueblos del Septentrión usando de ella, y más en las comidas crasas e indigestas, como la carne de vaca y todo manjar salado".[126a]

"...hojas de maguey blancas y tiernas... gratísimas al paladar".

△

A los platillos extras de gusto, antojo y regalo les llamaban antipodio, y también manjares al que le agregaban algún epíteto para diferenciar unos de otros; y así tenemos:

"El manjar blanco"; era una mixtura de pechugas de gallina, cocidas, desgarradas y mezcladas con azúcar, leche y harina. Cuando en el mismo platillo las pechugas de pollo eran sustituidas por pierna de carnero se llamaba "manjar real" al cual acostumbraban colorear en amarillo con azafrán. Algunas veces agregaban al manjar yema, rayaduras de coco, haciendo así algún postre parecido a nuestras cocadas.

El "manjar de ángeles" estaba compuesto de leche y azúcar.

El "manjar imperial" lo preparaban con leche, yemas de huevo y harina.

El "manjar lento", llamado también "suave" era compuesto de leche, yemas batidas y azúcar.

Y por último el "principal" era un plato compuesto de queso, leche colada, yemas batidas y pan rallado.

Natillas: las hacían mezclando yemas, leche y azúcar, y las cocían hasta que tomase consistencia; solían agregarle harina o almidón.

"...pepitas de calabazas hervidas con miel, y cachos de calabaza cocidos".

"Buñuelos y aun hojaldres para los sábados".

"Tajarinas, que es un manjar de masa cortada y cocida en grasa de ave, con queso y pimienta".

"Frutas de sartén y mazapanes".

"Cajetas, marquesotes y bizcocho".

"...rosquillas, hojaldres frutas de sartén, hechas en aceite hirviendo, con miel por encima".

"...barquillos, hojaldres, galletas, tortas, dulces, conservas..."

"Cajetas de conserva" "Ollas con un poco de conserva"

"Conserva de oracitrón", o sea sidra.

Y ya que citamos las conservas tal vez aquí sea el lugar de recordar una costumbre de aquel entonces.

Hoy día cuando el novio quiere obsequiar y requebrar a su novia, o la quiere dar contentamiento y alegría, o la quiere hacer olvidar algún disgustillo o enfado, mándale una caja de chocolates que puedan servir ya de disculpa, ya de mensaje de ternura y cariño.

Antaño no había chocolates, pero las conservas hacían el mismo oficio; y así vemos al galán enamorado que mandaba a su dama una caja de conserva en testimonio de afecto o también al disipado, olvidadizo o travieso en señal de arrepentimiento y reconciliación.

Lo que entonces decían conservas tenían consistencia pastosa o masuda, semejante a la de los nuestros ahora llamados jamoncillos, ya que para repartirla y convidar con ella lo hacían ofreciendo rebanadas.

"...pepitas de calabaza... que son de diversas especies, y las que se tuestan y envuelven con alguna masa mezclada con sal, que son apetitosas de comer".[127]

"Ciruelas pasas".

"Tostones y almendras"

Y llamaban tostones a los garbanzos tostados, a los que igualmente les decían torrados, y en tal sentido debe tomarse este vocablo en la cita anterior, pues "tostón" también quería decir pedazos tostados de pan remojados en aceite, y otras veces aunque más raramente, lechoncillos asados.

Las Guisanderas

"La mujer que sabe bien guisar tiene por oficio entender en las cosas siguientes: hacer bien de comer, hacer tortillas, amasar bien, saber

echar levadura, para todo lo cual es diligente y trabajadora; y sabe hacer tortillas llanas y redondas y bien hechas, o por el contrario hácelas prolongadas y hácelas delgadas, o hácelas con pliegues, o hácelas arrolladas con ají; y sabe echar masa de los frijoles cocidos en la masa de los tamales, y hacer tamales de carne, como empanadillas, y otros guisados que usan. La que es buena en este oficio, sabe probar los guisados si están buenos o no, y es diestra y experimentada en todo genero de guisados, entendida y limpia en su oficio, y hace lindos y sabrosos guisados".[128]

△

Para endulzar sus alimentos usaban de preferencia el azúcar y la miel.

El azúcar era presentada en forma de pilones y para usarla los rompían y quebrantaban a golpes de hacha.

Muy en boga, apetecida y gustada, era el azúcar rosado, que no otra cosa que un azucarillo teñido de rosa; eran los azucarillos, a su vez, una masa esponjosa hecha con almíbar, claras de huevo y zumo de limón, y luego moldeados en forma de pequeños conos, o dejada como tal masa; servían para endulzar el agua; acostumbraban guardar los dichos azucarillos en ollas, u otros recipientes, de boca ancha para de allí ir tomando, cuando fuera necesario o gustoso, la cantidad necesaria para desbaratarla en agua y preparar refrescos.

Mieles las había de varias clases: "miel blanca", "miel de Castilla", "miel de la tierra", "miel negra, riquísima sacada de la caña del maíz" "miel de maguey", "miel de coco", y tal vez otras.

De la miel del maguey escribía Motolinía: "... de este mismo licor [agua miel] hacen buen arrope miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que es mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni es tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que los otros".[129]

La miel de las abejas de la tierra, según el doctor Cárdenas, no corría como muy buena ni de mucha aceptación por tener cierto saborci-

llo agrio: "...porque el sabor que generalmente tiene toda la miel de esta tierra es agrio con mezcla de dulce, y es este sabor tan cierto en toda ella que apenas hay miel que comerse pueda sin cocerla primero, para que con tal cocimiento pierda el enfadoso y molesto sabor agrio que consigo tiene... el sobredicho sabor agrio procede de dos causas o principios; el primero se ha de parte de las abejas, y el segundo de parte de la región; el que se ha de parte de las abejas es en esta forma: las abejas que producen y fabrican la miel en las Indias son pequeñuelas, y digo pequeñuelas porque no son mayores que moscas, carecen así mismo de aguijón, y por concluir carecen de aquella fuerza, vigor y virtud que es propio y natural a las abejas de otras regiones; formo, pues, ahora la razón cómo a las indianas abejas les falta fuerza y calor para cocer el rocío y no es posible deje de quedar en la miel mucha humedad aguanosa del mismo rocío, esta humedad, supuesto que queda mezclada e incorporada con la miel, necesariamente hace de la revenir y acedar muy presto con el calor extraño de la región".[130]

"...y la tierra es muy fértil y abundante de cera y miel, la cual se halla en los montes..."[131]

"Hay unos abejones en esta tierra que hacen miel y hacen cuevas en la tierra, donde hacen su miel; es muy buena miel la que hacen; pican como las abejas y lastiman e hínchase la picadura. Hay otra manera de abejas que son menores que las ya dichas; también hacen cuevas para hacer su miel; hacen miel muy amarilla, que es buena de comer. Hay otras abejas que hacen miel en los árboles. Hacen una caja a manera de alquitara, y dentro hacen sus panales e hínchenlos de miel; no engendran como los otros animales, sino dentro de los panales nacen sus hijos, como gusanillos blancos; labran como las abejas de Castilla; hacen muy buena miel".[132]

La miel del pueblo de Xalisco era renombrada por sabrosa y buena "porque el pueblo está cercado de salvias, aunque lo más cierto porque hay gran cantidad de naranjos de que también sacan agua de azahar; y las colmenas de esta miel la traen de los montes en los mismos troncos de los árboles donde las hallan; y las abejas de ellas son pequeñitas y muy mansas, que no pican, y crían la miel en unas como vejigüelas que hacen dentro y no en panales. Guardan en su gobierno el orden de las otras,

y del agujerillo por donde entran nunca falta una que parece portera".[133]

"...dáse en aquello de Etzatlán miel blanca muy buena y estimada".[134]

La miel de Chapala también era buena y apreciada: "Dáse aquí admirablemente miel de colmenas, porque las abejas la fabrican de la flor del azahar, a que huele y sabe, es delicada y blanca sobremanera".[135]

"Hay muchas abejas que se crían en las oquedades de los árboles, y son pequeñas, del tamaño de las moscas, o poco más... y ni pican, ni hacen mal, ni tienen aguijón, y hacen grandes panales, y en los agujerillos de ellos hay en uno más que en cuatro de los de acá, aunque ellas son mejores abejas que las de España, y la miel es muy buena, pero es morena, casi como arrope".[136]

"...cantarillos y jícaras de miel de abeja". "Calabazo con miel blanca".

La miel no era buen alimento, ni recomendable, para el colérico ni gente moza, en quienes podía exacerbar sus naturales y propios y ardores y vehemencias; en cambio lo era excelente para el viejo, frío y flemático, ya por naturaleza, ya por los años.

Según las leyes de antaño contábanse las abejas entre los animales fieros o salvajes.

Su dueño era aquel en cuyo predio habían construído las abejas sus colmenas; pero si estas escapaban por cualquier causa, o por si emjambrazón natural se dividían y volaban y posaban en campos ajenos, el dueño no perdía su dominio mientras durase la persecución con visos y propósitos de capturarlas, y así podía invadir la tierra de otros sin que el dueño del terreno tuviese facultad ni derecho de impedir el paso al propietario del enjambre. Pero si el dueño desistía de la persecusión considerábase que renunciaba a su pertenencia, y las abejas serían del primero que las atrapara y metiese luego en colmena u otra cosa.

De la miel del coco ya hablamos al hablar de esta planta.

△

Ya en aquellos tiempos se conocía, preparaba y consumía una bebida fermentada hecha con mezcales, que ha de haber sido, si no igual,

cuando menos parecida al nuestro muy conocido y celebrado tequila: "Los mezcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asadas, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente, y de aquel gusto. Y aunque del mezcal de que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso que desacreditan el vino, y aun la planta...".[137]

Y también preparaban otras bebidas fermentadas hechas de varias frutas.

"...vino que beben de maguey, de cañas, de cocos, de ciruelas, de granadas, de mezcale y de maíz, y muchas otras cosas que lo hacen".[137a]

Ya vimos en líneas anteriores que también hacían vino de tunas y de jocotes.

△

De muchas partes procedía la sal que entraba y se consumía en Guadalajara, y así lo veremos en el capítulo *El Comercio;* al presente sólo insistiré sobre la que de Atoyac venía y esto por la curiosa y singular forma como la mandaban, o sea moldeada en forma de monos, o de otras diferentes figuras: "...y muchos panes de sal de la que se hace en aquella laguna junto a aquel pueblo, la cual es muy blanca, limpia y buena, y acuden a comprarla españoles de muchas partes, y para esto se hace allí en Atoyac, de cinco en cinco días, un mercado o tianguiz, y lo principal que en él se vende es sal; llévanla hasta México por ser tan buena y hacerse con mucha limpieza. El órden que tienen los indios en hacerla es el que sigue: de aquellos salitrales allegan muchos montones del polvo y salitre que está encima, y echándolo en unos tinajones, le van echando agua, meneándolo y revolviéndolo muchas veces, y cebándoles siempre con agua hasta la cantidad que ellos saben, y de esto sacan lejía, como se saca de la ceniza mezclándole agua; junto de estos tinajones hacen en el suelo un horno redondo, a manera de calera, no muy hondo, y menos de una vara de medir alto del suelo, y dejando hueco y concavidad en que echar leña y lumbre, ponen encima muchas ollas, chicas y grandes, asidas y trabadas unas con otras, puestas por órden y concierto, de manera que quede cerrado todo el redondo del horno; luego hinchen las

ollas de aquella lejía, y vánles dando fuego por abajo por unas bocas grandes que dejan a los lados, y con este fuego se va cuajando la lejía y conviertiendo en sal; poco a poco van añadiendo lejía hasta tanto que todas quedan llenas de sal cuajada; y echan esta lejía tan atentadamente, que todas juntas vienen a quedar llenas de sal cuajada a un punto; luego quitan el fuego, y después las ollas, y quedan los panes de sal enteros, blancos y muy vistosos, y entre estos sacan hombres de sal, y medios hombres, y cabezas y otras figuras, según lo que estaba figurado en cada una de las ollas, las cuales sirven de moldes".[138]

△

Para preparar refrescos se usaba mucho la chía: "Se prepara con la dicha semilla, condimentada con azúcar y miel, y agregándole a veces almendras peladas o semillas de melones, o de otras plantas, confituras muy agradables y bebidas refrescantes".[139]

El zictle o chicle

Fray Bernardino Sahagún nos habla de dos diferentes variedades de chicle, distintas entre sí por su naturaleza, por su origen y por sus propiedades; ambas las usaban para mascar. La una era de procedencia vegetal y poco usada; la otra la obtenían del mar y era más buscada y solicitada.

En el capítulo de *La Esclavitud* (Tomo Primero, página 141) vimos como los indios y negros usaban mucho el zictle; pero el mascar chicle no era exclusiva costumbre de ellos, que también los vecinos españoles, hombres y mujeres, la tenían.

Dícenos Sahagún en su Crónica: "*El chapopotli* es un betún que sale de la mar, y es como pez de Castilla, que fácilmente se deshace, y el mar lo echa de sí con las ondas, y estos ciertos y señalados días, conforme al creciente de la luna; viene ancha y gorda a manera de manta, y ándanla a coger a la orilla los que moran junto al mar. Este *chapopotli* es oloroso y preciado entre las mujeres, y cuando se echa en el fuego su olor se derrama lejos. Hay dos maneras de este betún, el uno es del conque

se mezcla la masa o la resina olorosa, que se mete en los cañutos con que dan buen y trascendente olor. El otro es de la pez que mascan las mujeres, llamada tzictle, y para que la puedan mascar mézclanla con el *axin,* con el cual se ablanda; de otra manera no se puede mascar, antes se deshace, y por la mayor parte suélenla mascar las muchachas y mozas que ya son adultas, y las que ya son mujeres; pero no la mascan todas en público, sino las solteras y doncellas, porque las casadas y viudas puesto caso que la masquen, pero no en público, sino en sus casas".

Las mujeres non sanctas, descocadas y desenvueltas la andan mascando en todas partes, en las calles, en el tianguiz, sonando las dentelladas como castañetas".

"La causa porque las mujeres mascan el tzictle es para echar la reuma, y también porque no les hieda la boca, o porque el mal hedor de su boca, que ya tienen, no se sienta, y por aquello sean desechadas".

"Los hombres también mascan el tzictle para echar también la reuma, y para limpiar también los dientes; empero hácenlo en secreto".

"Hay un género de tzictle que se llama por estos nombres *tepetzictli, tacanalzictli,* que es tanto como si dijésemos tzictle agreste; éste también se masca, como el otro ya referido, salvo que no es negro, sino amarillo, como la cera amarilla; cuando se masca no se siente dolor de la cabeza, antes la alegra, siéndole dulce o sabroso. El otro género de tzictle, que es de cahpopotli, mascándose fatiga la cabeza. El tepetzictli es una hierba, y de la raíz de ella se toma este betún".[140]

△

De intento omitimos tratar en este capítulo del pan, vino y de otros alimentos y bebidas, para hacerlo en el de *La Familia y Hogar,* pues allí veremos la manera de preparar el pan, sus variedades y clases, días de amasijo, modo de hornearlo, etc. etc. y también trataremos allí de otras costumbres hogareñas relacionadas con los alimentos.

APENDICE

SOBRE LA DIGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS Y DE LA NUTRICIÓN

PUES COMO ya tratamos de los alimentos ahora es conveniente saber qué conocimientos y juicios tenían antaño acerca de su transformación y aprovechamiento para el cuerpo humano, es decir qué concepto se habían formado de la digestión y de la nutrición.

Suponíanse tres digestiones: la primera en la boca; la segunda en el estómago y la tercera y última en el hígado.

La primera digestión era tan necesaria que decían los médicos: "el yerro de la primera digestión no se corrige con la segunda"; esta digestión era puramente mecánica pues consistía en cortar, desgarrar, desmenuzar, triturar y moler los alimentos; hacían este oficio las diferentes piezas dentarias, cada una según su forma y constitución; la lengua tenía por principal ocupación y cargo menear los alimentos dentro de la boca para que todos fueran debidamente deshechos y molidos; era como pala que movía los manjares de una parte a otra para que todos fueran unigormemente quebrantados y triturados; también servía para saborear los alimentos para así aceptar los buenos y rechazar los malos. A la saliva no se le conocía ni concedía acción fisiológica alguna; sólo servía para humedecer los molidos alimentos, no para digerirlos, sino para aumentar y refinar el sentido del gusto.

Terminada la primera digestión pasaban los alimentos al estómago.

Aquí se hacía la segunda, que para los conceptos de aquel tiempo, consistía en un cocimiento; así, cocimiento o cocción, pues se creía que los alimentos se transformaban y digerían por medio del calor, y ahí se cocían ni más ni menos como los frijoles se cuecen en una olla. Remi-

nescencia de esta creencia es lo que aún dice el vulgo al mal digerir sus alimentos: "que no tiene cocimiento en el estómago".

"Y porque ésta no se puede hacer sin calor y sin fuego, sirve para esto primeramente el corazón, que es su vecino, y es miembro caldísimo, y asi influye en esta olla del estómago. Y sirve también otro vecino, que es el hígado; el cual asimismo es miembro caliente. Y lo que es más admirable, sirve también la cólera,* que es como fuego para esto. Porque de la vejiguilla donde ella está, va una vena por do esta cólera camina a dar calor al estómago. El cual está compuesto de dos túnicas. Y esta cólera entra por aquella vena entre una túnica y la otra; y así como un leño encendido, se pone debajo del suelo de esta olla para darle calor... También todos los miembros, como si tuvieran sentido para conocer que el estómago guisa de comer para todos ellos, así ayudan a este cocimiento con su propio calor. Y de aquí es que acabando de comer se nos enfrían los pies y las manos, porque el calor de estos miembros va a ayudar al cocimiento del manjar con su propio calor".

La digestión era más perfecta y completa en el fondo del estómago, región más ardiente y fogosa; y por esta razón explicaba el doctor Cárdenas porque el fumar después de las comidas era ventajoso y conveniente, pues el humo tragado, según él, inflaba al estómago como si fuera globo, y así los manjares, sin roce ni resistencia de las paredes del órgano caían directamente al fondo del estómago.

Ya bien cocido el alimento en el estómago pasaba "a los intestinos, que son las tripas"; servían estas como de selector "dejando a los intestinos lo menos puro y más grueso para sostenerlos", y permitiendo pasar lo más refinado del manjar cocido hacia el hígado donde se hacía la tercera digestión. "Y de éstas [las tripas] sale gran muchedumbre de venas muy delgadas, las cuales se van ensanchando y ramificando de tal manera, que vienen a parar en un tronco, que es la vena que llaman porta; la cual viene a fenecer en la parte baja del hígado... las cuales [venas] cuanto están más vecinas a los intestinos, tanto son más delgadas. La causa es porque no entre ni vaya por ellas al hígado, donde se hace la tercera digestión, cosa gruesa, sino muy líquida. Y para esto sirve

* Cólera era el nombre que daban a la bilis.

el beber para hacer más líquido y ralo el manjar, para que así pueda colocarse por estas venas tan delicadas". Y si los intestinos tienen "tantas vueltas y revueltas, porque tienen más de sesenta palmos en largo, es para que en tan largo trecho haya tiempo para atraer el hígado a sí todo lo que fuere de provecho".

"Ahora volvamos al hígado, donde se hace la tercera digestión y alteración del manjar, el cual atrae a sí lo más líquido de él por aquellas venas delgadas, que dijimos, y lo recibe en los senos y poros de que está lleno. Y como él sea de color de sangre, así lo blanco lo muda en su mismo color... Y no contento con las primeras purgaciones, en las cuales se apartaba lo impuro de lo más puro, añade él otra más perfecta, recociendo más con su calor natural el manjar que recibe, y despidiendo de sí lo menos puro... Y como el manjar que dentro de sí recibe están todos los cuatro humores, que son flema, sangre, cólera y melancolía, lo que sobra de la melancolía envía al bazo, el cual por sus conductos lo atrae a sí, y se mantiene de él; pero lo demasiado de la cólera envía a la vejiguilla de la hiel, que está pegada con el mismo hígado; la cual atrae a sí este humor, conque ella se mantiene. Para lo cual tiene también sus venas y vías; y si estas por alguna mala disposición vienen a entupirse, derrámase este humor colérico por todo el cuerpo, y así viene el hombre a hacerse ictericiado. Mas porque como se dice que en la casa del sabio no hay cosa ociosa, estos dos excrementos susodichos, que son cólera y melancolía, sirven también después de desechados para otros efectos. Porque la cólera tiene ciertas vías, por la cual desciende a los intestinos; y mordiscándolos con la viveza de su calor y actividad, hace bajar los excrementos para purgar el vientre. Porque los intestinos ninguna virtud ni vigor tienen para esta expulsión; mas la melancolía que está en el bazo sirve para causar hambre y gana de comer, sin la cual el animal perecería, si no tuviese este despertador que le solicitase. Y esto hace levantándose y haciendo una corrugación en las paredes del estómago, con las cuales se causa el hambre... Quédanos ahora otro excremento, allende de los dos ya dichos que es la aguanosidad de lo que se bebe; la cual dijimos que principalmente servía para que el manjar y la sangre pudiesen más fácilmente penetrar y caminar por todas las venas del cuerpo, de las cuales muchas son muy delgadas. Es, pues, de saber, que después de

hecho este oficio, despiden de sí los miembros este humor, como carga ya inútil, y parte de ella se resuelve en sudor, cuando hay ejercicio, y parte vuelve por los mismos pasos al tronco de la vena grande que procede del hígado, por donde salió: debajo del cual están los riñones, y estos tienen delante de sí sus concavidades y senos, a donde va a parar la orina; la cual atraen a sí por una vena que llaman chupadora, deputada para este oficio".

Expulsados estos humores y excrementos a los restantes convertíanlos el hígado en sangre: "...y él hace de esta masa de sangre dos partes principales: la una es para el mantenimiento de todos los miembros y huesos; la cual sangre se distribuye por las venas de todo el cuerpo, que tienen su principio y raíces en el hígado. Del cual nace un tronco, que es una vena grande, que se llama la vena cava; y ésta, a la manera de las ramas de un árbol, se va ramificando en diversas venas, como lo vemos en las ramas de cualquier árbol, y aun en cada una de sus hojas. Estas, pues, extendidas por todo el cuerpo, llevan la sangre mezclada con los otros humores y la reparten por todos los miembros sin dejar parte alta ni baja sin su ración. La cual los mismos miembros llaman y atraen a sí con aquella virtud que dijimos: atrae cada miembro a sí de toda aquella masa lo que es conforme a su naturaleza. Y así los huesos, que son duros, atraen a sí de los cuatro humores, el que es frío y seco; porque estos dos humores son proporcionados a la naturaleza dura que ellos tienen. Donde entreviene otra maravilla, que con ser la sangre cuerpo pesado, y que naturalmente corre para bajo, no menos sube del hígado a la cabeza para mantener a ella junto con todos los huesos y casco duro, que hay en ella. Y de esta masa también resultan superfluidades y excrementos; mas ni aun esto quiso el Criador que fuesen inútiles; porque de ellos se crían los cabellos, y los pelos de la barba en los hombres".*

El principal fin de la alimentación era conservar y renovar el calor del cuerpo humano: "...todos sabemos que es ser necesario el mantenimiento ordinario para conservar la vida. La razón de esto es porque el calor de nuestros cuerpos, mediante el cual vivimos, ese también no

* En alguna otra parte diremos el por qué de las barbas de los varones y su ausencia, en la mujer y el por qué de las canas, caídas del pelo, etc.

menos es causa de nuestra muerte que de nuestra vida. Porque con su eficacia consume la sustancia y las carnes del hombre, como lo vemos en los dolientes que por hastío o por dieta no comen, los que a cabo de días vemos flacos y descarnados... lo mismo hace el calor natural en nuestros cuerpos que la llama en la lámpara, el cual siempre gasta y consume nuestro húmedo radical, y por esto conviene restaurar lo que así se gasta con el manjar que se come... Y porque nunca es tan perfecto lo que se restaura como lo que antes había, de aquí viene poco a poco el húmedo radical a perder su vigor y virtud... hay tres facultades necesarias en todos los miembros para su mantenimiento, que llaman atractiva, conversiva y expulsiva. Porque cada miembro atrae de las venas, que son acarreadoras del mantenimiento, lo que es necesario para su nutrición, y después lo convierta en su sustancia, y si tiene alguna superfluidad que no le convenga, despídela de si. Mas entre estas tres facultades es más admirable la primera, que es la atractiva. Porque como en aquella masa de sangre vayan los cuatro humores de que están compuestos nuestros cuerpos, que son sangre, flema, cólera y melancolía, cada miembro, como si tuviese juicio y sentido, toma lo que le conviene a su naturaleza, y no toca en lo demás. Y conforme a esto, el hueso que es duro y sólido, el cual también se mantiene y crece como los otros miembros, según que lo vemos en los huesos de los niños que van creciendo con la edad, toma de aquella masa el humor frío y seco, porque éste le es más natural y más proporcionado a su sustancia. Y así lo hacen todos los demás, cada cual en su manera. Pónese para esto el ejemplo de la piedra imán, la cual, deteniendo a par de sí diversos metales, solamente atrae a sí el hierro, dejando los otros".

BIBLIOGRAFIA

[1] Juan de Cárdenas. "Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias".

[2] Juan Luis Vives. "Diálogos". Pág. 96.

[3] Francisco Cervantes Salazar. Diálogos.

[4] Francisco Hernández. "Historia de las Plantas de Nueva España, por Francisco Hernández, Médico e Historiador de su Majestad Felipe II Rey de España y de las Indias, Proto-médico..." Tom. II. Pág. 657.

[5] Hernández. Obra citada. Tom. III. Pág. 799.

[6] Hernández. Obra citada. Tom. III. Pág. 1014.
[7] Misma cita que [6]
[8] José de Acosta. Historia Natural y Moral de las Indias. Pág. 289.
[9] Fr. Toribio Motolinía. "Historia de los Indios de la Nueva España". Pág. 197.
[10] Cárdenas. Obra citada. Pág. 116.
[10a] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 212.
[11] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tom. I. Pág. 98.
[12] Gonzalo Fernández de Oviedo. "Sumario de la Historia Natural de las Indias". Capítulo LXXX.
[13] Cárdenas. Obra citada. Pág. 116.
[14] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 935.
[15] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Págs. 34, 47 y 122.
[16] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXXX.
[17] José de Acosta. Obra citada. Pág. 293.
[18] Fr. Tomás de la Torre. "Diario de Viaje. 1544-1545".
[19] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tom. I. Pág. 97.
[20] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXIV.
[20a] "Descripción de Tenamaztlán hecha por su corregidor Pedro de Avila. 28 de noviembre de 1579 años". En "Noticias de la Nueva Galicia". Pág. 339.
[21] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 22.
[22] Fr. Tomás de la Torre. Obra citada.
[23] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 522.
[24] Francisco Hernández. Obra citada Tomo III. Pág. 744.
[25] Motolinía. Obra citada. Pág. 222.
[26] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXXIV.
[27] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 390.
[28] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo XXII.
[28a] Fr. Bernardino de Sahagún. Historia General de las cosas de Nueva España". Tomo II. Pág. 225.
[29] Fr. Luis de Granada. "Introducción al Símbolo de la Fe". Tomo I. Pág. 116.
[30] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXX.
[31] Domingo Lázaro de Arregui. Descripción de la Nueva Galicia. Pág. 50.
[32] Acosta. Obra citada. Pág. 281.
[33] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 452.
[34] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 100.
[35] Fr. Tomás de la Torre. Obra citada.
[36] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXXX.
[37] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 96.
[38] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 273.

[39] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 269.
[40] Acosta. Obra citada. Pág. 293.
[41] Gonzalo Fernández de Oviedo. Capítulo LXII.
[42] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 271.
[43] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo. LXV.
[44] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 507.
[45] Relación de Fr. Alonso Ponce. Pág. 98.
[46] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 495.
[47] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 389.
[48] Acosta. Obra citada. Pág. 295.
[49] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 95.
[50] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 901.
[50a] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 227.
[51] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 915.
[52] Noticias de la Nueva Galicia. Págs. 213, 273, 274 y 337.
[52a] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 226.
[53] Cárdenas. Obra citada. Pág. 39.
[54] Motolinía. Obra citada. Pág. 216.
[54a] Noticias de la Nueva Galicia. Págs. 176, 212, 266 y 340.
[54b] Sahagún. Obra citada. Pág. 225.
[55] Mota y Escobar.
[56] Tello. Tomo II. Pág. 8.
[57] Arregui. Obra citada. Pág. 19.
[57a] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 305.
[58] Acosta. Obra citada. Pág. 311.
[59] Mota y Escobar.
[60] Fr. Alonso Ponce.
[61] Arregui. Obra citada. Pág. 19.
[62] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 23.
[63] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 167.
[64] Fray Tomás de la Torre. Obra citada.
[65] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 520.
[66] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Págs. 156 y siguientes.
[67] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 5.
[68] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 18.
[69] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Págs. 80 y 124.
[70] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 699.
[71] Misma cita que [70].
[72] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Págs. 104.
[72a] Sahagún. Obra citada. Tomo II. Pág. 306.
[73] Acosta. Obra citada. Pág. 279.

[74] y [75] Cárdenas. Obra citada. Pág. 113.
[76] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 97.
[77] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Pág. 428.
[78] Acosta. Obra citada. Pág. 267.
[79] Acosta. Obra citada. Pág. 265.
[80] Cárdenas. Obra citada. Págs. 126 y siguientes.
[81] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 869.
[82] Cárdenas. Obra citada.
[83] Francisco Hernández. obra citada. Págs. 869 y siguientes.
[83a] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 77.
[84] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 877.
[85] "Descripción hecha por el Ilustre señor Antonio de Leyva, Alcalde Mayor de S. M. del pueblo de Ameca. Año de 1579". En "Noticias de la Nueva Galicia". Págs. 265 y 266.
[86] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo IV.
[86a] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 56.
[87] Tello. Tomo II. Pág. 86.
[88] Tello. Tomo II. Pág. 776.
[89] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 878.
[89 bis] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 64.
[89a] Cárdenas. Obra citada. Pág. 192.
[89b] Cárdenas. Libro II. Capítulo VIII.
[89c] Misma cita que [89b].
[90] Arregui. Obra citada. Pág. 88.
[91] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 385.
[92] Motolinía. Obra citada. Pág. 216.
[93] Acosta. Obra citada. Pág. 285.
[93a] Pfandal. Cultura y costumbres del pueblo español en los siglos XVI y XVII.
[94] Cárdenas. Obra citada. Capítulos VII y VIII.
[95] Misma cita que [94].
[96] Antonio Colmenero de Ledesma. "Curioso Tratado de la Naturaleza y Calidad del Chocolate". Citado por Valle Arizpe. "Cuadros de México". Pág. 271.
[97] Cárdenas. Obra citada. Capítulo XVIII.
[98] Fr. Francisco Jiménez.
[99] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Pág. 856.
[100] Arregui. Obra citada. Pág. 68.
[101] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Págs. 912 y siguientes.
[102] Cárdenas. Obra citada. Capítulo VIII.
[103] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 296.
[104] Sahagún. Obra citada. Tomo II. Pág. 307.

[105] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 77.
[106] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 68.
[107] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 93.
[108] Noticias de la Nueva Galicia. Págs. 117 y 220.
[109] Mota y Escobar.
[110] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 220.
[111] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 187.
[112] Sahagún. Obra citada. Tomo II. 304.
[113] Cárdenas. Obra citada. Libro Primero. Capítulo XV.
[114] Sahagún. Tomo III. Pág. 65.
[115] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo XI.
[116] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Pág. 89.
[117] Acosta. Obra citada. Pág. 331.
[118] Vives. "Diálogos". Pág. 108.
[118a] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 219.
[119] Francisco Hernández. Obra citada. Pág. 877.
[120] Francisco Hernández. Obra citada. Pág. 1036.
[121] Noticias de la Nueva Galicia. Pág. 265.
[122] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pag. 235.
[123] Carta del señor Gómez de Maraver. 12 de diciembre de 1550. Documentos para el Arzobispado. Tomo I. Pág. 209.
[124] Mota y Escobar.
[125] Sahagún. Obra citada. Tomo II. Pág. 306.
[126] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 57.
[126a] Juan Luis Vives. Diálogos. Pág. 111.
[127] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 56.
[128] Sahagún. Obra Citada. Tomo III. Pág. 46.
[129] Motolinía. Obra citada. Pág. 284.
[130] Cárdenas. Obra citada. Libro II. Capítulo XV.
[131] Tello. Tomo II. Pág. 8.
[132] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 214.
[133] Arregui. Obra citada. Pág. 93.
[134] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 48.
[135] Mota y Escobar.
[136] Gonzalo Fernández de Oviedo. Capítulo L.
[137] Arregui. Obra citada. Pág. 50.
[137a] Arregui. Obra citada. Pág. 26.
[138] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 120.
[139] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 208.
[140] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Págs. 72 y siguientes.

Capítulo III

"O M E N A J E"

"Omenaje" (unas veces escrito con "h" al principio de la palabra, y otras sin ella) llamaban antes a lo que hoy decimos ajuar, o sea el conjunto de muebles de una casa habitación; tomamos el vocablo "mueble" en su más amplia extensión, es decir: "por mueble, en general se entiende cualquier objeto artificial y transportable, de que puede disponer el hombre para su servicio; en especial los que utiliza para su habitación y morada".

Bajo tal amplitud caben los muebles propiamente dichos, los utensilios, chismes, enseres, trastos, instrumentos, avíos, prendas y útiles en general.

El estudio y conocimiento del "omenaje" es grande y atractivo ya que mediante él podemos conocer los gustos, las ideas, las costumbres, las necesidades, las comodidades y aun los caprichos de la época, y también los recursos, cultura, riquezas y vanidad de las gentes.

Muebles y edificios deben de armonizar entre sí; así pues, conociendo los muebles algo se podrá imaginar y conjeturar cómo fueron las casas.

Una casa sin muebles es una casa fría, sin vida, lánguida, muda que callará los hábitos, costumbres o posibles de su dueño; conforme el ajuar aumenta nos manifestará el aumento de bienestar, cultura, magnificencia y alcurnia de sus moradores.

Y lo que se dice de los muebles dígase también del vestuario, platería, joyas, libros, animales, etc.

Si del "omenaje" de las casas particulares pasamos al que en conjunto se pueda encontrar en una ciudad, nos podremos formar juicio

de la índole de sus habitantes, de su capacidad económica, del progreso de la población, de los materiales disponibles (madera, vidrio, barro cocido, plata, oro, alquimia, etc.), de los artífices que estos materiales trabajan, del grado de refinamiento, cultura y sociabilidad que tuvieren los vecinos.

Arqueólogos y tratadistas proponen varios sistemas de clasificación de los muebles; entre todos escogemos aquel que tiene por base el uso del mueble, "ya que en el fin o destino del mueble se haya la razón de su existencia".

La lista que sigue está formada con datos tomados, siempre que no se especifique otra cosa, de los protocolos del escribano público Rodrigo Hernández Cordero; el número romano indica el tomo, y el arábigo las páginas.

En esta, como en muchas otras partes de la obra, vienen muchos vocablos, dicciones y expresiones para nosotros ahora desconocidos, obscuros o extraños; de todo ésto procuraré dar, en cuanto me sea posible, cabal explicación y aclaración en el último tomo; allá, pues, remitimos al lector.

Comedor, Cocina, Despensa.

"Mesa grande de Michoacán con sus bancos". (I. 53)

"Tres mesas, las dos grandes de Michoacán y la una blanca". (II. 506)

"Mesa pequeña de bancos". (I. 122)

"Mesa pequeña con sus bancos de pino, blanca". (I, 27, vuelta)

△

"Aparador grande con su llave". (II. 288, vuelta)

"Aparador grande con dos cerraduras". (I. 56)

△

"Caja encorada de despensa". (I. 106, vuelta)

"Caja de despensa ensayalada, con su llave y con sus bancos". (I. 95, vuelta)

"Caja ensayalada mediana". (I. 92)

"Sobremesa de paño verde". (I)
"Sobremesa de paño azul londres de la tierra". (I. 91)
"Sobremesa de paño azul". (II. 528, vuelta)
"Sobremesa de la China". (II. 528, vuelta)
"Sobremesa de paño azul con fleco de seda". (I. 27, vuelta)
"Sobremesa colorada". (II. 506, vuelta)

△

"Manteles de manta de la China". (II. 564)
"Tabla de manteles de la tierra". (I. 27, vuelta)
"Tabla de manteles alimaniscos". (I. 27, vuelta)
"Una tabla y seis servilletas de manteles alimaniscos de Castilla". (II. 506)
"Tabla de manteles de la China". (I. 394)
"Manteles unos adamascados y otros alimaniscos". (II. 647)

△

"Servilletas alimaniscas de Castilla". (II. 505, vuelta)
"Servilletas de la China". (II. 505, vuelta)
"Servilletas alimaniscas". (I. 93)

△

"Pañuelos de mesa". (II, 441, vuelta)
"Pañuelos de la China, para mesa". (I. 389, vuelta)
"Pañizuelos de mesa adamascados". (I. 122)
"Pañuelos de mesa de la tierra". (I. 162, vuelta)

△

"Frutero de grana, pequeño, con diez y siete florecillas de seda colorada". (I. 92)
"Frutero con sus rosas de carmesí". (I. 87, vuelta)
"Paño frutero de ruan con nueve rosas de seda colorada". (I. 91, vuelta)
"Paño frutero labrado de grana con una rosa en medio, y es de ruan de fardo". (I. 92)
"Paño frutero labrado de grana con nueve rosas de ruan". (I. 92)
"Frutero de red labrado de hilo blanco y amarillo". (I. 92)
"Fruteros labrados de seda azul y verde". (II. 486)

"Frutero de lienzo casero labrado con unos jarros a los lados" (I. 121, vuelta)

"Frutero de lienzo casero con unas rosas de seda azul y guarnecido a las orillas de lo propio". (I. 121, vuelta)

"Frutero de lienzo casero con unas rosas coloradas y amarillas y guarnecido de seda verde y colorada". (I. 121, vuelta)

"Frutero con una rosa de seda colorada y guarnición de lo mismo". (I. 100, vuelta)

"Frutero de red labrado de hilo casero y una franguita de seda amarilla". (I. 101)

"Frutero de holanda con un cordero enmedio de seda amarilla y una franjuela de alquimia". (I. 96, vuelta)

△

"Una caja grande de cuchillos de Vergara". (II. 644)
"Caja de cuchillos de nueve clavos". (I. 92, vuelta)
"Una caja de cuchillos grandes con su tenedor". (I. 26, vuelta)
"Cuchillos bohemios". (II. 528)
"Cuchillos de fraile".
"Cuchillo carnicero". (I. 104, vuelta)
"Cuchillo del ancla". (I. 123)
"Cuchillo con el cabo de hueso blanco". (I. 145, vuelta)

△

"Cucharita de fierro". (I. 93)
"Cucharita de hueso". (I. 93)
"Cuchara de nácar". (I. 157)
"Cucharas de plata". (I. 26, vuelta)
"Cucharas de palo". (II. 509)
"Cuchara para menear cacao". (II. 675, vuelta)

△

"Tres cajas ensayaladas, en la una de ellas están dos docenas, antes más que menos de platos y escudillas de la China". (I. 87)

△

"Platos pequeños de la China". (I. 92)
"Platos pequeños de peltre". (II. 529)
"Plato como fuente, de azofar blanco". (II. 640, vuelta)

"Plato dorado de la China". (II. 283)
"Platillo de vidrio". (II. 638)
"Platillo de la China". (I. 28, vuelta)
"Platillo de barro mexicano, dorado". (II. 505, vuelta)
"Platillo dorado de la China". (II. 505, vuelta)
"Porcelanillas y platos de la China". (II. 505, vuelta)
"Porcelana de Michoacán". (I. 94, vuelta)
"Porcelana grande de la China". (II. 506)
"Porcelanas blancas de la tierra". (II. 271, vuelta)

△

"Jarros de barro mexicano, dorados". (II. 505, vuelta)
"Jarros de vidrio". (II. 508)
"Jarritos mexicanos". (II. 270, vuelta)
"Jarrito dorado de México, con su tapaderilla". (II. 270)
"Jarro de vidrio de Venecia". (II. 647)
"Jarrillo de vidrio de la tierra". (I. 94, vuelta)
"Jarrillo de vidrio con vaserilla". (II. 508)

△

"Taza de Michoacán, de barro". (II. 675)
"Taza de vidrio de Castilla, con pie". (II. 638)
"Taza alta de vidrio de Venecia con su vasera". (I. 94, vuelta)
"Taza llana de vidrio de la tierra". (I. 102)
"Taza alta de vidrio de Venecia con su vasera de nequen". (I. 94, vuelta)

△

"Cazo de cobre, de Michoacán". (I.95, vuelta)
"Caldera de cobre, mediana". (II. 526)
"Calderilla de cobre". (II. 640)
"Embudo grande cobre". (I. 124, vuelta)
"Cántaro de cobre". (II. 529)
"Acetre de cobre". (II. 529)
"Almirez de cobre, grande, con su mano". (I. 122, vuelta)
"Comal de cobre". (II. 640)
"Olla de cobre". (II. 640)
"Pilón de cobre". (I. 124)

"Sartén de cobre". (II. 447, vuelta)

△

"Escudillas de la China". (I. 92)
"Escudilla de hoja de lata". (I. 96, vuelta)
"Escudillas de peltre". (II. 477)
"Escudillas de Michoacán". (I. 94, vuelta)

△

"Jicarilla de la China, dorada". (II. 505)

△

"Redoma de vidrio". (I. 159)
"Redoma de barro". (I. 159)
"Redomas grandes de vidrio". (II. 647)
"Redomilla de vidrio de la tierra". (I. 94, vuelta)
"Redoma con agua de olor". (I. 101, vuelta)
"Redoma con miel rosada". (I. 101, vuelta)

△

"Vidrio grande de pie". (II. 638)
"Vidrio de Castilla". (II. 638)

△

"Barril para agua, de tres arrobas". (I. 94)
"Barrilito chiquito de palo". (II. 672)
"Barriles para vino, de tres arrobas". (I. 94, vuelta)
"Barriletes para echar vino". (II. 640, vuelta)
"Barrilillo de Michoacán". (II. 675, vuelta)
"Barriles para sacar agua de pozo". (II. 316, vuelta)

△

"Cántaros para agua". (I. 102)
"Cantarillos para miel". (I. 102)
"Cántaros del tianguiz". (I. 95, vuelta)
"Cántaro de cobre". (II. 529)

△

"Tinajas para agua". (I. 102)
"Tinaja mediana, breada". (I. 273, vuelta)

△

"Botijuelas". (I. 102)

"Botija perulera". (I. 28)
"Botija medio perulera". (I. 102)
"Botijuela blanca de barro con un poco de ocozo.e". (I. 94, vuelta)

△

"Pipa de vino, entera, que tendrá veintiocho arrobas poco más o menos". (II. 527)
"Botas para vino". (I. 55, vuelta)
"Botella para vino". (I. 393, vuelta)
"Quince arrobas de vino medidas por la medida de la vara". (I 122, vuelta)

△

"Maíz chapalteco". (I. 208)
"Sal de Chiametla". (II. 509, vuelta)
"Sal blanca". (II. 509, vuelta)
"Sal del Piloto". (II. 509, vuelta)
"Sal bermeja". (II. 509, vuelta)
"Tocino". (I. 28, vuelta)
"Unto sin sal". (I. 107)
"Ciruelas pasas". (I. 96, vuelta)
"Media libra de azafrán". (II. 528, vuelta)
"Dos libras de pimienta". (II. 528, vuelta)
"Dos libras de clavos de especia". (II. 528, vuelta)
"Clavo de comer". (I. 106)
"Canela de Castilla". (I. 106).
"Canela de la China". (I. 96)
"Arroz de la China". (I. 96)
"Pilones de azúcar". (I. 96)
"Cajetas de conserva". (I. 392, vuelta)
"Ollas con un poco de conserva". (I. 106)
"Calabazo con miel blanca". (I. 95, vuelta)
"Calabacillo con miel de Castilla". (I. 95, vuelta)
"Botija con aceite". (I. 55)
"Un jarro con un poco de azafrán". (I. 106)
"Taleguilla de lienzo con un poco de culantro". (I. 106)
"Taleguilla con anís, cominos y otras cosillas de especias". (I. 157)

"Taleguilla con anís, cominos, azafrán y ajenjibre". (I. 158, vuelta)
"Esportilla de palma con un poco de pimienta". (I. 96)
"Esportilla con poco de orégano". (I. 105, vuelta)
"Esportilla con arroz". (I. 105)
"Esportilla con un poco de pimienta". (I. 105)
"Una esportilla con garbanzo". (I. 76)
"Esportilla con un poco de mostaza". (I. 105, vuelta)
"Un papel con un poco de cominos". (I. 93)
"Pañuelo de mesa con culantro seco",. (I. 93)
"Petaquilla de caña con copale". (I. 93)
"Tres costales de harina en que parece haber tres quintales de harina". (I. 146)

△

"Tecomatillo". (I. 104, vuelta)
"Tompiate de palma". (I. 93)
"Cestilla de Castilla". (I. 158, vuelta)
"Petaquilla con tapadera de caña del tianguiz". (I. 95)
"Petaquillas de caña con y sin tapadera". (I. 93)
"Costales de jerga". (II. 506, vuelta)

△

"Cazo de fierro" (II. 506, vuelta)
"Cazuela de fierro". (II. 506, vuelta)
"Sartén de fierro". (II. 506, vuelta)
"Sartén de fierro común". (I. 124, vuelta)
"Asador de fierro". (I. 28, vuelta)
"Cazos de fierro grandes y pequeños". (II. 507)
"Espetones". (II. 473)

△

"Peso de balanzas para pesar fruta". (I. 121, vuelta)
"Una romana". (I. 123, vuelta)
"Balanzas del toledano". (I. 124)
"Balancillas de pesos". (I. 26, vuelta)

△

"Veinte palillos colorados para limpiar los dientes". (I. 92, vuelta)
"Dulceras y adoberas de palo". (II. 509, vuelta)

"Piedra de moler con su mano". (II. 284, vuelta)
"Metate de piedra con su mano". (II. 270, vuelta)
"Almirez con su mano de azofar". (I. 145, vuelta)
"Almirez de cobre con su mano". (II. 122, vuelta)
"Panes de jabón hecho en casa". (II. 647)
"Librillo de palo". (I. 159, vuelta)
"Artesas". (I. 28)
"Una tenaza grande y tres pequeñas". (I. 95)
"Pailas chicas y medianas". (I. 270)
"Alcarrazas". (I. 102)
"Brasero de barro". (I. 102)
"Cajoncillo de madera". (I. 102)
"Ollita vidriada". (II. 274, vuelta)
"Bujetilla de palo de Michoacán". (I. 105)
"Cubilete de vidrio de la tierra". (I. 94, vuelta)
"Salero de loza de la China". (II. 284)
"Pichel de la China". (II. 283)
"Salserilla de la China". (I. 104, vuelta)
"Salsereta de la China". (I. 92)
"Caldereta de vidrio de Venecia". (II. 647)
"Campanilla". (I. 174)
"Vaserilla para vidrios". (II. 638)
"Calderetilla de vidrio de la tierra". (I. 94, vuelta)
"Embudo de hoja de lata". (I. 124)
(Véanse otros artículos de comedor en la sección PLATERÍA)

Sala

"Sillas francesas". (I. 146)
"Estrado de madera". (II. 506, vuelta)
"Mesa grande y ancha, y una sobremesa de paño azul con sus fluecos de seda azul". (I. 106, vuelta)
"Caracol grande de la mar". (I. 93)
"Caracol guarnecido de plata". (II. 638, vuelta)
"Rosas y rosillas de hojalata". (II. 318)

"Ramilletes". (II. 317, vuelta)
"Ramilletes de colores". (II. 290)
"Rosas blancas". (II. 290)
"Arco y flechas". (I. 28)
"Nácar pintado de la China". (I. 92)
"Alfombra de treinta palmos". (II. 504, vuelta)
"Alfombra de veinte palmos". (II. 504, vuelta)
"Alfombrilla de diez y ocho palmos". (I. 215)
"Alfombra de colores". (II. 491, vuelta)
"Alfombra grande de estrado". (II. 646, vuelta)
"Carpeta de colores". (II. 312, vuelta)
"Cojines de oro con perlas". (II. 315, vuelta)
"Cojines de terciopelo carmesí, de terciopelo azul y de terciopelo colorado". (II. 485)
"Cojín de terciopelo negro lleno de lana". (II. 641, vuelta)
"Escabel pequeño de madera". (I. 28, vuelta)
"Escabelejo-banquillo". (I. 55)
"Antepuerta de paño de corte". (II. 509)
"Antepuerta de verdura". (II. 492, vuelta)
"Antepuerta de Flandes". (I. 145)
"Antepuerta de figuras". (II. 506)
"Lienzos de figura con sus marcas". ((I. 124)
"Lienzos pintados". (I. 88)
"Doseles de Damasco amarillo y azul de la China". (II. 485)

Alcoba

"Cama dorada". (II. 288)
"Cama de madera verde y dorada". (I. 213, vuelta)
"Cama de madera torneada". (II. 473)
"Cama blanca de madera de Michoacán, torneada". (II. 646, vuelta)
"Cama de campo dorada, entera". (II. 646, vuelta)
"Cama entera dorada con sus colgaduras y sobrecama de paño verde de Castilla con goteras de terciopelo verde y sobrecama de lo

propio guarnecida de terciopelo". (II. 462, vuelta)

"Cama de grana con cuatro cortinas y mangas y cielo con sus flecos de seda". (I. 207, vuelta)

"Cama de red blanca de Tetitlán". (I. 167)

"Cama entera de red, de las de Tetitlán". (I. 157)

"Lecho marital". (I. 127)

"Cama de madera blanca con su colchadura de tafetán verde con flecos de seda". (II. 637)

"Camas de guadamacies". (II. 370)

"Cama blanca entera de lampote de la China". (II. 492, vuelta)

"Cama entera de madera dorada". (II. 525)

"Media cama dorada". (II. 504, vuelta)

"Cama de madera, que es de pabellón". (II. 510)

"Cama de Michoacán". (I. 28, vuelta)

"Cama pequeña de madera". (I. 101, vuelta)

"Cama de viento". (II. 315, vuelta)

"Cama de tablas y bancos". (II. 441)

"Cama de madera con dos bancos y tres tablas",. (I. 63, vuelta)

"Bancos de cama con cuatro tablas". (II. 284, vuelta)

"Una caja mediana encorada y dentro de ella lo siguiente:

Primeramente un jubón de mujer, viejo, el cuerpo de raso y las mangas de tafetán negro.

Ytem.—Un manto de tafetán de Castilla, viejo.

Ytem.—Una turca llana de tafetán negro.

Ytem.—Una basquiña de tafetán negro con tres ribetes de terciopelo labrado.

Ytem.—Otra basquiña de paño azul de Castilla con tres ribetes de terciopelo azul.

Ytem.—Unas mangas nuevas de raso negro, pespuntadas.

Ytem.—Otra turca de tafetán, nueva, guarnecida con terciopelo negro, algo raído.

Ytem.—Tres varas de tocas de lino, nuevas.

Ytem.—Una colgadura de cama de paño azul de la tierra que tiene cuatro paños y sus goteras y cobertor, cumplida con un flueco de seda amarilla y azul". (I. 121)

"Cofre tumbado con cerradura y llave". (II. 645)
"Cofre tumbado con dos cerraduras". (II. 508, vuelta)
"Cofre mediano barreteado con cerradura y llave". (II. 637)
"Cofrecillo de acero" (II. 315, vuelta)
"Cofre alto de acero". (II. 288)
"Cofre de vaqueta negro aforrado en bocací amarillo, barreteado de fierro con dos cerraduras y llave". (II. 287)

△

"Chicubite grande". (II. 643)
"Chicubite de Mestitlán". (II. 505, vuelta)
"Chicubite de camino aforrado en cuero de tiguere". (II. 506)
"Chicubite de frailes". (II. 507, vuelta)
"Chicubite de palo con cerradura y llave". (I. 28)
"Chicubite de pino con sus cajones". (I. 207, vuelta)

△

"Caja encorada mediana con cerradura y llave". (II. 509)
"Caja encorada, con sus banquillos, cerradura y llave". (I. 106)
"Caja de pino". (I. 208)
"Caja pequeña pintada, de Michoacán, con cerradura y llave". (I. 157)
"Cajuela de Michoacán". (II. 283)
"Cajuela de Flandes". (II. 288)
"Cajuelita pintada de la China". (II. 494, vuelta)

△

"Sillón". (I. 122)
"Sillón redondo". (II. 640, vuelta)
"Sillón de tijera". (II. 462, vuelta)
"Sillas comunes" (II, 462)
"Sillitas chiquitas". (II. 642, vuelta)

△

"Colchones cameros". (II. 528, vuelta)
"Colchón de anjeo lleno de lana". (I. 55, vuelta)
"Colchón de asa lleno de lana". (I. 100)
"Dos colchones llenos de lana, el uno de ruan y el otro de brin". (II. 438)

"Colchones de camino". (II. 646, vuelta)
"Colchón de presilla lleno de lana". (I. 55, vuelta)
"Colchón de brin de lino crudo". (I. 55, vuelta)
"Colchón pequeño de camino, de ruan". (II. 505)
"Cuatro colchones, los dos cameros de presilla y los dos de camino". (II. 462, vuelta)
"Colchón de lienzo lleno de lana". (II. 638)

△

"Almohada de lienzo labrada de grana". (I. 27, vuelta)
"Almohada y un acerico con un cordel de seda". (I. 27, vuelta)
"Almohadas de lienzo labradas de seda colorada". (I. 27, vuelta)
"Almohadas y acericos de ruan labradas de seda negra". (I. 91, vuelta)
"Almohadas con sus acericos labradas de carmesí". (I. 121, vuelta)
"Dos almohadas con sus acericos labradas de seda azul y una franja de oro sobre raso carmesí". (I. 121, vuelta)
"Otras dos almohadas labradas de carmesí con franjas de oro puestas sobre tafetán azul de Castilla". (I. 121, vuelta)
"Almohada labrada de negro con su acerico". (I. 121, vuelta)
"Almohadas y acericos labradas de seda de grana". (I. 127)
"Almohadas y acericos labradas de seda verde". (II. 485, vuelta)
"Cuatro almohadas labradas con sus acericos, las dos de grana, y las otras dos de seda azul". (II. 505)
"Dos almohadas y dos acericos de ruan de fardo labradas de seda verde". (II. 508, vuelta)
"Tres almohadas de ruan de fardo labradas de seda colorada con tres acericos". (II. 525)
"Dos pares de almohadas labradas las unas de azul y las otras de grana con sus franjas de seda y oro y sus botoncillos". (I. 127, vuelta)
"Almohadas blancas bordadas alrededor.
"Almohada labrada de colorado". (II. 270)
"Dos almohadas la una labrada de seda amarilla y negra, y la otra blanca". (I. 101, vuelta)
"Almohadas azules y coloradas". (II. 646)
"Almohadas y acericos de ruan labrados con unos pinillos de se-

da amarilla y negra y un pasamano de alquimia en medio". (I. 92, vuelta)

"Acerico con cairel de seda". (I. 27, vuelta)

"Tiras de almohadas y acericos". (II. 315, vuelta)

"Tiras de red blancas para almohadas". (II. 646, vuelta)

"Cojines de figuras". (II. 371)

"Cojín de terciopelo carmesí aforrado en cordobán colorado". (II. 287, vuelta)

△

"Frezadas (sic) cameras". (II. 646, vuelta)

"Frezadas de negro". (I. 54)

"Frezada de Castilla, colorada". (I. 55, vuelta)

"Frezada blanca". (I. 55, vuelta)

"Frezada blanca de Castilla". (II. 641, vuelta)

"Frazadas(sic)". (I. 28, vuelta)

"Frazadas mestizas". (II. 355)

"Cobija de raso carmesí con pasamano de oro y aforro de tafetán blanco (II. 645, vuelta)

"Dos sobrecobijas, la una de ruan de cofre y la otra de holanda con sus puntas". (II. 646)

"Cobertor de lienzo con dos tiras de red labrada". (I. 127)

"Cobertor de cama, colorado". (I. 103)

"Dos tiras de red que están cosidas en una sábana de lienzo casero a manera de cobertor de cama". (I. 121, vuelta)

△

"Sábanas de ruan". (I. 99)

"Sábanas de ruan de fardo". (I. 93)

"Sábanas de brin de lino". (II. 438, vuelta)

"Sábana de lienzo casero". (I. 122)

"Sábana de Campeche". (II. 676)

"Sábana de manta de la China". (II. 675)

△

"Sobrecama de paño verde con sus flecos de oro y seda verde". (I. 91)

"Sobrecama colorada con un fleco de seda verde". (I. 53, vuelta)

"Sobrecama de paño verde de Castilla con sus flecos de oro y seda verde". (I. 91)

"Sobrecama de paño verde de Castilla con flecos de seda verde y colorada". (II. 525).

"Sobrecama de paño londres con fleco de seda amarilla". (II. 526)

"Sobrecama de damasco azul de la China aforrada en bocací azul con fluecos de seda naranjada y azul". (II. 645)

"Sobrecama de paño londres azul con sus fluecos de seda azul, verde y amarilla". (II. 564)

"Sobrecama colorada, camera, guarnecida con seda colorada". (II. 528)

"Paño de cama de sayal colorado". (II. 672)

"Paño de cama frailesco, de sayal". (I. 64, vuelta)

"Paño de cama de paño azul con fluecos amarillos". (II. 569)

"Colcha de tafetán verde". (II. 637)

"Dos colchas blancas, la una de ruan de cofre y la otra de colonia". (II. 505)

"Colcha blanca de algodón". (II. 370)

"Colchadura blanca de red de labores". (II. 528, vuelta)

△

"Delantera de cama, de red". (I. 121. vuelta)

"Delantera de red blanca". (II. 508, vuelta)

"Dos delanteras de cama la una labrada de seda colorada y azul y fluecos de lo propio, y la otra blanca". (646, vuelta)

"Delantera de seda azul y red". (II. 525)

"Dos delanteras: una de red y otra labrada de colorado". (II. 528, vuelta)

△

"Babellón de ruan con su manga de tafetán de colores". (II. 482, vuelta)

"Pabellón de ruan con manga de tafetán amarillo". (I. 162)

"Pabellón de tafetán colorado con rodapié de tafetán y terciopelo, y una manga de tafetán verde y una manzana dorada". (I. 53, vuelta)

"Pabellón de tafetán amarillo". (I. 393, vuelta)

"Pabellón de tafetán colorado con su manga de tafetán y manzana dorada y rodapié de tafetán". (I. 28)

"Pabellón de tafetán con rodapies de tafetán". (I. 53, vuelta)

"Pabellón de red, de Tetitlán". (II. 284)

"Pabellón de algodón de Culiacán, con su manga de lo propio". (I. 99)

"Pabellón blanco". (II. 638, vuelta)

"Pabellón de copale". (II. 675)

"Pabellón de manta de la China". (II. 567)

"Pabellón de ruan de cofre con su manga de lo propio". (II. 525)

△

"Colgadura de cama de paño azul de la tierra que tiene cuatro paños y sus goteras y cobertor, cumplida con flueco, de seda amarilla y azul" (I. 121)

"Alfombra para delante de la cama". (II. 485 vuelta)

"Tapetillo". (I. 28, vuelta)

"Tapete". (II. 370)

"Petate". (II. 274)

△

"Candelero de azofar con sus tijeras de despabilar". (I. 95)

"Candelerillos de azabache". (I. 122)

"Candelas de cera de Castilla de media libra y de cuarterón". (I. 156, vuelta)

"Tijeras de despabilar". (II. 394, vuelta)

"Matahumo". (I. 104)

△

"Orinal de vidrio". (II. 638)
"Bacinilla de azofar". (I. 28, vuelta)
"Borcelana de Talavera de la Reyna". (II. 283)
"Bacía de azofar". (I. 28)
"Bacía azofada". (I. 28, vuelta)
"Bacía de la China, grande". (II. 526, vuelta)

Escritorio

"Mesa pequeña de bancos". (I. 122)
"Escritorio de taracea, grande, con sus bancos". (I. 96)
"Escritorio grande de taracea, aforrado con cuero negro, con cerradura y llave". (II. 640)
"Escritorio de ataracea aforrado en vaqueta negra, claveteado de clavillos". (II. 290)
"Escritorio de taracea. que me costó cuarenta pesos". (I. 87)
"Escritorio de Michoacán, dorado". (I. 52)
"Escritorio dorado de Michoacán con sus bancos". (I. 26)
"Escritorillo pequeño de Michoacán". (II. 639, vuelta)
"Escritorio de mujer, de los de Michoacán". (II. 271, vuelta)
"Escritorillo de Michoacán, de tocados". (II. 506, vuelta)
"Escritorio de mujer, dorado, guarnecido de cuero negro con cerradura dorada". (I. 207, vuelta)
'Escritorio de Tlaxcala". (II. 271)
"Escritorio dorado, de los de Tlaxcala". (II. 507)
"Escritorio de Tlaxcala, dorado, de mujer". (II. 506)
"Mesa de cadena". (II. 442)

△

"Salvadera de palo". (I. 395)
"Salvadera de cera dorada". (II. 506, vuelta)
"Salvadera de plata". (II. 466)
"Salvadera de hoja de lata". (I. 389, vuelta)
"Salvadera de hueso". (I. 26, vuelta)

"Sello para sellar cartas con su casquillo de plata". (II. 468)
"Sello con su casquillo de cobre". (II. 675)
"Sello para sellar cartas, de hueso". (I. 96, vuelta)
"Sellito pequeño de plata". (I. 26, vuelta)
"Martillejo para sello, como de plata, sin casquillo bien labrado". (II. 467)
"Lacre para cerrar cartas". (I. 26, vuelta)

△

"Escribanía con su tintero, cuchillos y tijeras". (I. 26, vuelta)
"Escribanía de asiento, dorada, de Michoacán". (II. 271, vuelta)

△

"Tintero de plata con su tapadera". (II. 466)
"Tintero de cera dorada". (II. 506, vuelta)

△

"Cuchillo de plumas y punzonate". (I. 96, vuelta)
"Cuchillo corta-plumas". (I. 394)
"Cuchillito de plumas". (I. 96, vuelta)

△

"Cañones para escribir". (I. 394, vuelta)
"Aventadores de pluma". (I. 102, vuelta)
"Cofrecillo porta-cartas". (II. 677)
"Cajuela de hoja de lata para guardar títulos". (I. 26, vuelta)
"Bufete de madera". (II. 642, vuelta)
"Papel, a cuatro tomines y medio las dos manos". (I. 105)

Armas

"Espada con su vaina de cuero". (I. 106)

"Espada ancha de perrillo, de cuatro palmos". (II. 438, vuelta)
"Espada y daga dorados con talabarte y pretina dorados". (II. 316, vuelta)
"Espada dorada con su daga y talabarte dorado de oro". (II. 290, vuelta)
"Espada con sus tiros y pretina de cordoban". (II. 462, vuelta)
"Espada con guarnición labrada y talabarte de terciopelo negro". (II. 505)
"Guarnición labrada de espada de tres puentes, barnizada, con su pomo y un puño de alquimia". (I. 208)
"Contera de espada". (I. 167)

△

"Lanza gineta". (II. 526, vuelta)
"Lanzuela de palo de indio". (I. 28, vuelta)
"Lanza con dos fierros". (I. 174)
"Partesana grande". (I. 28)
"Hierro de partesana". (I. 165)
"Alabarda" (II 405)
"Alabarda partesana". (I. 53, vuelta)

△

"Arcabuz con su frasco, frasquillo y todos sus aderezos". (II. 312, vuelta)
"Arcabuz grande de atajía, con su llave". (II. 290, vuelta)
"Arcabuz con su aderezo y funda de vaqueta". (II. 290, vuelta)
"Cerrajas de arcabuz". (II. 462)

△

"Machete" (I. 28, vuelta)
"Machete de frejeras". (I. 208)

"Estoque metido en una caña a manera de bordón". (I. 53, vuelta)
"Una caja de cuchillos de belduque". (I. 26, vuelta).
"Cuchillo ancho con vaina blanca". (II. 477)
"Navajas". (II. 643)
"Ballesta con dos gafas". (II. 291)
"Puñales dorados".
"Adargas de anta". (II. 291)
"Rodelas de acero y de cuero". (II. 496)
"Rodela acerada". (II. 316, vuelta)
"Chimales y rodela de acero". (II. 488, vuelta)
"Chimales de indios". (II. 496)

△

"Murriones y brazalete". (II. 316, vuelta)
"Brazal de fierro". (II. 291)
"Casco". (II. 291)
"Cota de malla con sus mangas postizas". (II. 462, vuelta)
"Cota de malla menuda con sus mangas postizas". (II. 488, vuelta)
"Celada y sobrevista". (II. 497, vuelta)
"Talabarte de terciopelo negro". (II. 509)
"Talabarte de terciopelo con botoncillos". (I. 160)

Platería

"Un platón mediano y un jarro y un salero y cinco cucharas chicas y una grande, y una taza y dos candeleros, todo de plata, y dijo que está empeñado en poder de mercaderes de esta ciudad, que se empeñó para sacar lutos y cera y otras cosas necesarias para el entierro y honras del dicho Gaspar Vaca de Ayala, su marido". (II. 504)

△

"Salero grande de plata dorada de tres piezas". (II. 638, vuelta)
"Salero de plata de dos piezas". (II. 462)

"Salero de plata con sus pies". (I. 56, vuelta)
"Tazas de plata con sus vaseras". (I. 99, vuelta)
"Una taza de plata que pesó quince pesos y seis tomines". (II. 369)
"Taza de plata con su vasera de nequén". (I. 92)
"Taza de plata llana, de las anchas". (I. 56, vuelta)
"Otra taza de plata que pesa doce pesos y cinco tomines". (II. 369)
"Pie de taza dorado, de plata". (I. 124, vuelta)
"Taza de plata dorada, de pie". (II. 638)
"Taza de plata, de pie". (II. 639)

△

"Cucharas de plata". (I. 26, vuelta)
"Cucharas pequeñas de plata". (I. 99, vuelta)
"Diez cucharas de plata que todas pesan once pesos y un tomín". (II. 369)
"Tres cubiertos de plata que pesan veintiún pesos". (II. 368, vuelta)
"Tenedor de plata". (II. 638, vuelta)

△

"Platoncillo de plata". (I. 56)
"Ocho platillos de plata que pesan doce marcos y dos onzas". (II. 368 vuelta)
"Un plato de plata mediano que pesa veintinco pesos y cinco tomines". (II. 369)
"Un plato de plata, grande, que pesa treinta y cinco pesos y siete tomines". (II. 369)

△

"Cubilete de plata dorada". (II. 639, vuelta)
"Cubilete de plata". (I. 56)
"Cubilete de plata con su tapadera" (II. 273)

"Jarro de plata" (I. 56, vuelta)

"Jarro de plata, cubiertos y salero de dos piezas, todo de plata". (I. 28)

"Un jarro de plata que pesa veintiocho pesos y siete tomines". (II. 368, vuelta)

△

"Candeleros de plata que pesaron seis marcos y seis onzas y dos reales". (II. 313)

"Dos candeleros de plata que pesan cuarenta y cuatro pesos y seis tomines". (II. 368, vuelta)

"Otro candelero de plata que pesa veintitrés pesos y tres tomines". (II. 368, vuelta)

△

"Pichel de plata". (II. 462, vuelta)

"Un pinchel de plata que pesa cuarenta y seis pesos y un tomín" (II. 369)

△

"Casquillo de plata para bordón. (II. 639)

"Caracol de la mar guarnecido de plata". (II. 638, vuelta)

"Tijeras de plata que pesan seis onzas". (II. 368, vuelta)

"Tijera de despabilar, de plata". (II. 638, vuelta)

"Dedal de plata". (II. 273)

"Salvadera, tintero, escudilla y candelero de plata". (II. 489)

"Tintero y salvadera de plata, grandes, con sus tapaderas". (II. 466).

"Sello de plata". (II. 506, vuelta)

"Una escudilla grande y otra pequeña que ambas pesan diez y siete pesos y un tomín". (II. 369)

"Caldereta de plata que pesó doce pesos y cinco tomines". (II. 369)

"Anillo de plata". (II. 272)
"Pinza de plata". (I. 56, vuelta)
"Azucarero grande de plata, con su tapadera". (II. 288, vuelta)
"Salvilla con su jarrilla y tapadera dorada". (II. 288, vuelta)
"Escudilla de plata con su cañoncillo". (II. 676, vuelta)
"Espuelas de plata". (II. 488)
"Cabezadas de plata". (II. 488)
"Petral de plata". (II. 643)
"Anteojos de plata". (II. 643)
"Cajuela de plata de anteojos". (II. 640)

Joyas

"Sortija de oro guarnecida de siete esmeraldas pequeñitas". (II. 343)
"Sortija de oro con cinco piedras". (II. 289, vuelta)
"Dos sortijas de oro, la una de uña y la otra con una piedra morada". (I. 112)
"Sortija de oro con cinco ojos de gato". (II. 315, vuelta)
"Sortija de oro con cinco esmeraldas". (II. 442)
"Sortija de oro con una piedra verde común". (II. 442)
"Dos sortijas de oro, la una con una perla y la otra con una esmeralda (II. 646)
"Sortija de oro con un encaje de anusdey". (II. 646, vuelta)
"Dos anillos de oro con siete esmeraldas el uno, y el otro con un camafeo". (II. 371)
"Anillo de plata". (II. 373)
"Anillo de oro y uña, y un dedal de plata". (II. 273)
"Anillejo de oro común con un corazón". (II. 564)
"Anillo de acero con un escudillo de oro". (II. 273)
"Anillejo de oro común con una piedra colorada". (I. 145)

△

"Ahogadero de cuentas de oro". (II)
"Ahogadero de cuentas de oro y perlillas". (II. 646)

"Ahogadero de cuentas de oro y granates". (II. 525)

"Ahogaderos largos de granates y cuentas de alquimia". (II. 527, vuelta)

△

"Collarejo de piezas de oro, que tiene treinta piezas". (II. 646)

"Collarejo de oro y perlas, chiquito, y piedras comunes con veintiuna piezas". (II. 504)

"Collar de oro con diez y nueve piezas". (II. 371)

△

"Cadena de oro de la China, larga de una vuelta, en una cajuelita". (II. 461, vuelta)

"Cadena de oro de la China que está empeñada en ciento cincuenta pesos". (II. 480, vuelta)

"Cadena de oro, de vueltas menudas". (II. 314, vuelta)

"Cadena de oro, de dos vueltas, delgada, con su imagen de oro en ella". (II. 528, vuelta)

"Cadenilla de latón". (II. 675)

△

"Sarta de corales gruesos y medianos". (II. 520)

"Sarta de cuentas de oro y granates". (II. 273, vuelta)

"Sarta de granates y filigrana de oro". (II. 525)

"Sarta de cuentas de alquimia". (II. 646)

△

"Gargantilla que tiene veintinueve cuentas de oro y unos granatillos". (I. 145, vueltas)

"Gargantilla de aljófar". (II. 525)

"Zarcillos de oro". (II. 343)

"Arillos de oro que están empeñados en catorce reales". (I. 122, vuelta)

"Botones de oro con sus perlas". (II. 289 vuelta)

"Botones de alquimia". (II. 506, vuelta)

"Brinquillos de vidrio". (II. 272, vuelta)

"Guirnalda de oro" (II. 646)

"Guirnaldas de oro escarchado y aljófar perlado". (II. 646)

"Diez y nueve puntillas chicas de oro para rostrillo". (I. 207)

"Rostrillo de oro de picas entero". (II. 529)

"Aljófar perlada". (II. 646)

"Toca rajada de oro con su sobrecopete". (II. 646)

"Toca de cabellos con perlas y granates". (II. 646)

"Paño de cabeza de volante con cadenilla de oro y botoncillos de aljófar y granates". (II. 646)

"Joyel y joyelito de oro". (II. 646)

"Cuentas de ámbar". (I. 96, vuelta)

"Cuentas azules, moradas y leonadas". (II. 527, vuelta)

"Una onza y una cuarta de oro viejo en lentejuelas y arillo". (II 525)

"Corneta de oro". (II. 524, vuelta)

"Poma de oro chiquita que está empeñada en la tienda de Diego López, mercader, por seis pesos". (II. 504)

"Tres pedazos de ajorca de oro que pesaron dos onzas y media de oro" (I. 122, vuelta)

"Oro hilado". (I. 123)

"Treinta y tres piezas de oro de un apretador". (I. 207)

"Cruz de oro empeñada en poder de Rodrigo Hernández Cordero con ocho pesos y un tomín". (II. 524, vuelta)

"Piedras pequeñas para un misal". (I. 26, vuelta)

"Dos manecillas negras, una de pasta guarnecida de hilo de oro y la otra de plata y oro filigranado". (II. 289, vuelta)

"Manecilla de ébano guarnecida de oro". (II. 318)

"Manecillas de marfil guarnecidas de plata y oro filigranados". (II. 209 vuelta)

"Manilla de ámbar guarnecida de aljófar y entorchado". (II. 290)
"Hija de ámbar guarnecida de oro". (II. 646, vuelta)

Objetos religiosos

"Rosario de cuentas grandes, de palo". (I. 95)
"Rosario de fruta, aceitunado, negro". (II. 289)
"Rosario de fruta, engastado". (II. 288, vuelta)
'Rosario de Michoacán, para rezar". (I. 156, vuelta)
"Rosario de coral grueso". (II. 529)
"Rosario de coral con cruces y extremos de oro que está empeñado en veinticinco pesos". (I. 122, vuelta)
"Rosario de azabache". (II. 461)

△

"Anusdey de oro con su toquilla". (I. 122, vuelta)
"Anusdey guarnecido de plata". (I. 26)
"Anusdey guarnecido de ébano". (II. 675, vuelta)
"Anusdey guarnecido de palo dorado". (II. 461)
"Anusdey de oro, que está empeñado en once pesos". (II. 504, vuelta)

△

"Imagen de María Santísima de la Asunción". (I. 95)
"Retablo de la Anunciación, en tabla, hecho en Flandes". (I. 156 vuelta)
"Tabla mediana con la Salutación". (I. 92)
"Imagen de Nuestra Señora, con su marco". (I. 124)
"Retablo de la Madre de Dios". (II. 291)
"Un descendimiento de la Cruz, en una tabla". (I. 124, vuelta)
"Imagen en lienzo con la figura de Jesucristo Nuestro Señor con la cruz". (I. 95)
"Tablita pequeña con la Verónica". (I. 92)

"Cuatro imágenes de pincel en tablas pequeñas". (I. 145, vuelta)
"Otras tres imágenes en lienzo". (I. 145, vuelta).
"Estampa de papel". (I. 156, vuelta)
"Marquito pequeño con una estampa". (I. 92)
"Imagen de monjas bordado de seda y oro". (II. 486)
"Imagen de plumas". (II. 440)
"Imagencita de oro". (II. 273)
"Imagencita de oro para rosario". (II. 343)
"Cruz de reliquias". (II. 289)
"Candelas de cera de Castila, de media libra, dicen que son benditas". (I. 95)
"Un hostiario". (I. 96)
'Escapulario de tafetán negro". (I. 163, vuelta)
"La hechura de un Crucifijo". (I. 95)
"Viril de oro". (II. 528, vuelta)
"Una palia con un cordero de seda enmedio y una franja de plata alrededor". (I. 100, vuelta)

Objetos de uso personal

"Anteojos". (I. 104, vuelta)
"Anteojos con sus cajuelas". (I. 26, vuelta)
"Anteojos de plata". (II. 643)
"Anteojos de camino, con su tafetán". (II. 504, vuelta)
"Anteojos de camino, de plata". (II. 646, vuelta)
"Anteojos de camino guarnecidos de plata". (I. 162, vuelta)
"Anteojos de oro con su mástil". (II. 315, vuelta)
"Cajuela de plata de anteojos". (II. 640)
"Lunetas de vidrio para anteojos". (II. 640)

△

"Pañuelos de narices". (I. 395, vuelta)
"Pañuelos de narices, el uno de ruan y el otro de holandillas". (II. 438)

"Pañecico de narices, de holanda, labrado de seda blanca y punto real con puntillas de seda". (I. 92, vuelta)

"Pañuelos de ruan de cofre". (I. 52, vuelta)

"Pañecito de narices, llano, de ruan". (I. 91, vuelta)

"Pañicos de ruan". (I. 26)

"Paño de manos labrado de seda morada, de holanda". (II. 505)

"Paño de manos labrado de seda colorada y verde". (II. 676, vuelta)

"Paños de manos labrados, el uno de grana, y el otro de seda amarilla y azul". (I. 52, vuelta)

"Paño de manos de ruan". (I. 145)

"Paño de manos de presilla". (I. 27, vuelta)

"Paño de manos blanco". (II. 460, vuelta)

"Paño de manos, blancos, de anjeo". (II. 641, vuelta)

"Paño de manos labrado de azul, de ruan". (I. 96, vuelta)

"Paño de manos de ruan con rosas verdes y coloradas". (I. 96 vuelta)

"Paño de manos con rosas coloradas, que son nueve rosas". (I. 100, vuelta)

"Tres paños de manos, los dos de ruan de cofre y el uno de tardo labrados de sedas de colores". (II. 646)

"Toallas de lienzo casero con sus rapacejos". (I. 121, vuelta)

"Toallas de lienzo casero labradas de colores". (I. 127)

"Toalla de lienzo de Castilla, labrada". (I. 127, vuelta)

△

"Paño de afeitar, de holanda". (II. 314, vuelta)

"Paño para peinarse". (II. 639)

"Peinador de lienzo". (II. 641)

"Paño randado para peinarse". (II. 638)

"Cuadras de red de labores, con sus jaretas y fluecos". (I. 127, vuelta)

△

"Peines". (I. 26 vuelta)
"Peine de marfil". (II. 288)

△

"Espejo". (I. 102, vuelta)
"Espejo mediano con su tapadera". (II. 486)
"Espejo de cristal". (I. 158)

△

"Tijeras de barbero". (I. 39, vuelta)
"Bacín de barbero". (II. 640, vuelta)
"Navajas". (II. 643)

△

"Cajuela de costura aforrada en cuero de tiguere". (II. 646)
"Cajuela de tiguere, de costura, con cerradura y llave". (II. 486)
"Cajuela encerada, de costura". (II. 506, vuelta)
"Cajuela ensayalada, de costura". (II. 526)
"Tijeras de cortar". (I. 157)
"Tijerillas". (II. 642, vuelta)
"Alfileres grandes"
"Un papel con alfileres". (I. 162)
"Un millar de alfileres". (I. 123)
"Alforjas". (II. 355)
"Alforjas aforradas en anjeo". (I. 63)
"Bolsa de pellejo de gato". (I. 96)
"Bolsa de tafetán con una redecilla de oro y seda y cordones de seda y oro colorado". (II. 672)
"Bolsa de venado". (I. 55)
"Bolsas de cuero". (I. 64, vuelta)
"Taleguilla de anjeo". (I. 63)

"Taleguilla de manta de la China con noventa y cuatro pesos y medio, en reales". (I. 92, vuelta)

"Maleta de cordobán". (II. 461, vuelta)

"Maleta de cordobán aforrada en tafetán verde". (II. 485)

"Mochila de terciopelo carmesí con fleucos de oro y su estribera plateada". (II. 494)

"Garniel de cordobán". (I. 208)

"Escarcelas". (I. 174, vuelta)

"Almofrej de sayal pardo aforrado en anjeo". (II. 645)

△

"Alfombrilla para la iglesia". (II. 504, vuelta)

"Alfombrilla-tapete pequeña para la iglesia". (I. 165, vuelta)

△

"Tirasol" (I)

"Tirasol de bocací o de anjeo, encerado". (II. 645)

"Sombrilla". (I. 55)

"Dos sombrillas pequeñas, la una para llevar a la iglesia y la otra de delante de la cama". (II. 460, vuelta)

△

"Abanillo de olor, adobado". (II. 646)

"Dos guardas, unas de bocací azul y otras de gamuza". (I. 208)

"Plumas para fiestas, y son de colores". (II. 312, vuelta)

"Ala de camino". (II. 506)

"Escobilla para limpiar ropa usada". (I. 16)

"Bordón de caña pintada". (I. 28)

Medicamentos

"Tablillas para purgar" (I. 96)

"Un papel con un poco de acibar". (I. 96, vuelta)
"Cañutos de cañafístola" (I. 106)
"Veinticuatro libras de nabas en tres pedazos" (II. 527, vuelta)
"Cuasia de Michoacán". (I. 95, vuelta)
"Alumbre". (I. 96)
"Tres pedazos de diaquilon". (I. 106)
"Piedra de bezoar". (II. 283)
"Liquidambar de la tierra". (I. 96)
"Botejuela blanca de vidrio con un poco de ocozol". (I. 94, vuelta)
"Lanceta de barbero". (I. 394)
"Redoma con miel rosada". (I. 101, vuelta)
"Redoma con un poco de lamedor". (I. 94, vuelta)
"Jarrillo de vidrio con aceite rosado". (I. 101, vuelta)
'Una jeringa". (I. 28, vuelta)
'Diapalma". (II. 356)

△

En el capítulo *Médicos, Medicinas y Hospitales,* trataremos más extensamente de los medicamentos usados en aquella época.

Diversos objetos

"Guitarra violada". (II. 508, vuelta)
"Guitarra laudada". (II. 506)
"Clavicordio grande". (II. 506)

△

"Frenos ginetos". (II. 505, vuelta)
"Freno hechizo de mula". (II. 640)
"Frenos de vaquería". (I. 124)
"Freno estradiote". (II. 645)
"Dos frenos estradiotes el uno con copas doradas y con riendas y cabezadas" (I. 207, vuelta)

"Espuela estradieta". (I. 63)
"Espuelas de plata". (II. 488)
"Espuelas doradas". (II. 488, vuelta)
"Espuelas pavonadas". (I. 127)
"Espuela de mula". (I. 52)

△

"Herraje asnal". (I. 124, vuelta)
"Herraje mular". (I. 124, vuelta)

△

"Silla estradiota". (II. 505, vuelta)
"Silla grande de mula". (II. 637)
"Silla gineta con caparazón de paño verde guarnecido de cordobán colorada con su petral y reata". (I. 289)
"Silla gineta con un caparazón de terciopelo negro, con sus guarniciones de terciopelo y estribera dorada y otra estribera en la misma silla". (II. 524)
"Sillas ginetas de vaquería con sus estribos barnizados y caparazón de sayal azul". (I. 288, vuelta)
"Sillón de espaldar con su gualdrapa". (I. 127, vuelta)

△

'Un látigo y una reata". (I. 167)
"Lazos y reatas". (II. 506, vuelta)
"Estribos ginetos plateados". (II. 462)
"Riendas aforradas de paño". (II. 489, vuelta)
"Frenos, cabezadas y riendas negras". (II. 462)
"Riendas y cabezadas blancas". (I. 123, vuelta)
"Cabezadas de terciopelo azul con sus fluecos de plata y sus hierros plateados". (II. 287)
"Jáquima de Michoacán". (I. 124)

"Cincha francesa". (II. 505, vuelta)

"Guarnición de caballos con tapanes dorados". (I. 208)

"Gualdrapa de paño con luteras y guarniciones". (II. 637, vuelta).

"Gualdrapa de paño negro de Castilla con flueco de seda". (I. 156, vuelta).

"Gurupera y riendas de cuero". (I. 157)

"Petral de cascabeles". (II. 462)

"Petral, cabezadas y espuelas de plata". (II. 488)

"Frontal de brocalete carmesí de la China con frontaleras". (II. 506, vuelta)

"Caparazón de terciopelo negro con sus flecos de seda". (II. 287; vuelta)

"Almartaga blanca". (II. 505, vuelta)

"Almartaga de un cordero, de seda, pintada". (II. 493)

△

"Sillón de angarillas con gualdrapa de paño de la tierra . (I. 156; vuelta)

"Sillón de angarillas con su gualdrapa de paño de Castilla, negro". (II. 509)

"Imperial de carisea negra". (I. 27)

"Un carro cubierto de vaqueta y paño azul con sus correones y todos los demás aderezos". (II. 639, vuelta)

"Siete sillas de espaldar, y la una para llevar a misa a mujeres, con sus argollas de hierro". (I. 145)

△

"Esposas de fierro con candado". (I. 159, vuelta)

"Dos pares de grillos de hierro". (I. 208)

△

"Tijeras de arria". (I. 389)

"Aguja de arria". (I. 20, vuelta)
"Agujas zapateras". (II. 647, vuelta)
"Agujas grandes para coser colchones". (I. 157)

△

"Petaquilla con unos pedernales y otras menudencias de poco monto" (II. 675)
"Taleguilla con baratijas". (II. 675)
"Papeles con zarcillejos de vidrio, con veinte y siete pares". (II. 527, vuelta)

△

"Ladrillos". (I. 107)
"Un montón de cal a siete tomines, en reales, cada fanega". (I. 107)
"Tablas de las que se suelen vender a tomín y palos de mezquite de los que suelen valer dos tomines". (I. 107)
"Tablones para puerta". (II. 506, vuelta)
"Morrillos". (I. 87, vuelta)
"Encerado, que es marco de ventana". (I. 95, vuelta)
"Cerrojos pequeños de puertas". (I. 95)
"Aldaba de puerta". (I. 103)
"Candados con sus llaves". (I. 28, vuelta)
"Dos candaditos y dos armellas". (I. 394)

△

"Pesillo chiquillo de pesar oro". (II. 672)
"Balanzas grandes de pesar plata". (I. 395)

△

"Cepillo de carpintero". (I. 103)
"Pujavante". (I. 393)

"Pinzas de fierro". (I. 394)
"Alesnas". (II. 476)
"Hacha de cortar leña". (I. 158)
"Barrena". (II. 477)
"Barras de fierro de dos tercias de largo cada una poco más o menos". (I. 131, vuelta)
"Sacabocado". (I. 160)
"Pico para labrar piedras de molino". (I. 208)
"Almadana". (I. 131)
"Martillo, botador y remachador". (I. 167)
"Güitles de fierro". (II. 506, vuelta)
"Coas". (II. 647)
"Cuchara para hacer munición". (II. 642)
"Moldes de arcabuz". (II. 477)
"Sierra". (II. 507)
"Sierra chiquita de mano". (I. 103)
"Un herramental". (II. 647)
"Azadón de hierro con su palo". (I. 158)
"Cadena de quince colleras". (II. 473)
"Cadena de latón". (II. 675)
"Un poco de hoja de lata para hacer trompetas". (II. 477, vuelta)
"Escalera". (I. 162)
"Alcuza de hoja de lata con su vasera". (II. 477)

△

"Máscara". (II. 509)
"Tienda de manta de hilo torcido, de la de Culiacán". (II. 645)
"Repostero de paño azul guarnecido de anjeo". (II. 638, vuelta)
"Cera de Campeche, labrada". (I. 124)
"Treinta y cinco rolletes de cera de sastre". (I. 123, vuelta)
"Guadameciles". (I. 95, vuelta)
"Cueros de tiguere [*sic*]". (II. 505, vuelta)

Prendas de vestir

"Sombrero de borlilla". (II. 368)
"Sombrero de tafetán negro, labrado". (II. 313, vuelta)
"Sombrero con toquilla". (I)
"Sombrero de tafetán pespuntado". (II. 287, vuelta)
"Sombrero de tafetán pespuntado con hilo de oro". (II. 314, vuelta)
"Sombrero de tafetán con borlilla". (II. 460, vuelta)
"Sombrero de fieltro azul". (II. 288, vuelta)
"Sombrero de camino, de fieltro". (II. 287, vuelta)
"Sombreros aforrados". (II. 647, vuelta)
"Sombreros de fieltro con sus toquillas". (II. 505)
"Sombreros de niños, de fieltro, de colores". (II. 528, vuelta)
"Sombrerillo de terciopelo con su vaserilla". (II. 477)
"Sombrero de terciopelo labrado con su trena de abalorio y plumas". (II. 504, vuelta)
"Sombrero de terciopelo rizo". (II. 484, vuelta)
"Boina de terciopelo". (II. 505, vuelta)
"Sobreboina de vaqueta". (I. 124)
"Gorra de terciopelo con sus toquillas". (II. 525, vuelta)
"Gorra de terciopelo negro". (II 525 vuelta)
"Gorra de rizo con su toquilla". (II. 485, vuelta)
"Gorras de Toledo".
"Sombreros de indios aforrados en cabrilla". (I. 123)
"Sombreros de indios, de los comunes". (I. 123)
"Cotarena de tafetán negro con un pasamanillo de terciopledo" (I. 207)
"Cotarena de tafetán". (II. 465)
"Monterilla de rajeta de morcilla". (II. 485, vuelta)
"Caperuzas de luto". (II. 438)

△

"Sombrero de muger de terciopelado con trena de abalorio y unas plumas". (II. 508)

"Paño de cabeza de holanda con su bandilla". (I. 92, vuelta)

"Pañuelo de cabeza". (II. 274)

"Paño de cabeza, de volante con cadenilla de oro y botoncillos de aljófar y granates". (II. 646)

"Toca de plata". (II. 646)

"Toca de cabellos con perlas y granates". (II. 646)

"Tocas de encajes y puntas". (II. 646)

"Toca rajada de oro con su sobrecopete". (II. 646)

"Toca de red de la China". (I. 123, vuelta)

"Toca plegada encarrugada". (II. 494)

"Toca de la China". (II. 494)

"Toca de volante". (II. 494)

"Toquilla de tafetán". (I. 27, vuelta)

"Tocones".

"Capillejos". (I. 158, vuelta)

"Capillejos de red". (I. 157)

"Manto de lustre de seda con su ribete de terciopelo". (II. 460)

"Manto de lustre con guarnición de abalorio". (II. 645, vuelta)

"Manto de lustre con sus puntas". (II. 524, vuelta)

"Manto de soplillo con guarnición de punta". (II. 645, vuelta)

"Manto de burato". (I. 145, vuelta)

"Manto de burato de lana y seda". (I. 207)

"Manto de tafetán negro". (I. 207)

"Manto de tafetán de Castilla". (I. 127, vuelta)

"Cofias de oro".

"Cofias de seda".

△

"Turca de tafetán". (II. 367, vuelta)

"Turca de damasco". (II. 367)

"Turca de damasco azul con pasamanillo de oro". (II. 367, vuelta)

"Turca de tafetán blanco con abollados de oro". (II. 367, vuelta)

"Turca con alamares". (I)
"Turca de tafetán negro, de hombre". (II. 367, vuelta)
"Turca de sinabafa". (II. 460, vuelta)
"Turca de tafetán de borlilla". (II. 460, vuelta)
"Turca de canilla". (II. 637)
"Turca de jergueta verdosa con pasamano de oro y seda verde". (II. 504, vuelta)
"Turca labrada de tafetán con un pasamano de terciopelo". (II. 504, vuelta)
"Turca de gorborán de la China, blanca con un pasamanillo de oro". (II. 504, vuelta)
"Turca de tafetán negro". (I. 156)
"Turca llana de tafetán negro". (I. 121)
"Turca de tafetán guarnecida con terciopelo". (I. 121)
"Turca de tafetán de la China, azul, con un pasamanillo de oro". (I. 207)
"Turca de tafetán labrado con su pasamano terciopelado". (II. 504, vuelta).
"Turca de tafetán negro guarnecida de terciopelo rizo". (II. 524, vuelta).
"Turca de raso negro guarnecida con dos valencianillos de terciopelo negro". (I. 145, vuelta)
"Turca de sinabafa de la China". (I. 156)
"Turca blanca de sinabafa". (II. 645, vuelta)
"Turca de red". (II. 525)
"Turca de rajeta frailesca, con alamares, parda". (II. 650)
"Turca de rajeta de color como frailesco". (II. 644, vuelta)
"Turca de terciopelo rizo". (II. 650)
"Turca de damasquillo de la China aforrada en tafetán azul con pasamanillo de oro". (II. 505)

△

"Guantes de mujer".
"Guantes de cordobán". (II. 355, vuelta)

"Guantes de olor". (II. 505, vuelta)
"Guantes unos adobados y otros llanos". (II. 461)
"Guantes de pelo". (I. 394)
"Guantes de cabrito". (II. 356)

△

"Basquiña de tafetán negro". (I. 121)
"Basquiña de tafetán terciopelado guarnecida de terciopelo labrado". (I. 121)
"Basquiña de tafetán negro con ribetes de terciopelado negro". (I. 156)
"Basquiña de tafetán de Castilla". (II. 460)
"Basquiña de saya entrapada con cinco abolladuras de oro". (II. 368)
"Basquiña de saya entrapada con sus abollados de plata y oro y seda y tres pasamanillos". (II. 504, vuelta)
"Basquiña de paño azul con ribetes de terciopelo azul". (I. 121)
"Basquiña de paño azul plisado de Castilla con tres fajas de terciopelo azul". (II. 524, vuelta)
"Basquiña de paño verde de Castilla con su cadenilla de oro y guarnecido" (I. 528)
"Basquiña de holanda colchada". (II. 484, vuelta)
"Basquiña de holanda colchada de mediada". (II. 504, vuelta)
"Basquiña de sinabafa". (II. 508, vuelta)
"Basquiña de terciopelo carmesí con guarnición de oro escarchado con sus ribetes grandujados". (II. 524)
"Basquiña de terciopelo verde labrado con franjas y pasamanillo de oro". (II. 645, vuelta)
"Basquiña de terciopelo negro". (I. 121)

△

"Basquiña de terciopelo rizo". (II. 650)

"Basquiña de terciopelo azul con guarnición de pasamanos de oro y plata y ribetes de lo propio con cadenilla de oro". (I. 207)

"Basquiña de rajeta azul con tres ribetillos de terciopelo azul". (I. 127).

"Basquiña de raso blanco con franjones de oro y ribetes de terciopelo negro guarnecidos de cadenilla de oro". (II. 645, vuelta)

"Basquiña de grana guarnecida de terciopelo negro con espiguillas de oro". (I. 145, vuelta)

"Basquiña de grana colorada guarnecida con tres fajas de terciopelo carmesí y cadenilla de oro". (I. 156, vuelta)

"Basquiña de brocatel de la China guarnecida de dos fajas de terciopelo negro bordadas de oro y sus guardas". (I. 207)

"Basquiña de raso gualda con pasamanos de plata sobre terciopelo negro". (II. 504, vuelta)

"Basquiña de raso negro guarnecida de terciopelo rizo". (II. 504, vuelta)

△

"Zapatos de vaqueta". (I. 123)
"Zapatos de dos suelas". (I. 64)
"Zapatos de cordobán". (II. 476, vuelta)
"Zapatos tapetados". (I. 102, vuelta)
"Zapatos de terciopelo". (II. 644, vuelta)
"Botas blancas de venado". (II. 505, vuelta)
"Botas de venado". (II. 647, vuelta)
"Botas negras de cordobán". (II. 507, vuelta)
"Botas de cordobán, blancas". (II)
"Botas enceradas de cordobán". (I. 95)
"Botas blancas de badana". (II. 507, vuelta)
"Botas de Flandes". (I. 390)
"Botas de vaqueta". (II. 528)
"Borceguíes altos de cordobán". (I. 191)
"Chinelas de cordobán negro". (II. 272, vuelta)
"Jerbillas de dos suelas". (II. 647, vuelta)

"Jerbillas de cordobán". (I. 123)
"Chapines valencianos". (I. 159, vuelta)
"Chapines tapetados". (I. 122)
"Pantuflos de cordobán". (I. 102, vuelta)
"Escarpines". (I. 27, vuelta)

△

"Medias de estambre". (II. 461, vuelta)
"Medias cortas de paño azul de la tierra". (I. 63)
"Medias de paño londres". (II. 476, vuelta)
"Medias de paño pardo". (II. 476, vuelta)
"Medias de paño blanco". (II. 476, vuelta)
"Medias de paño amarillo". (II. 476, vuelta)
"Medias de raja". (II. 676, vuelta)
"Medias negras de ruán". (II. 355, vuelta)
"Medias de lana negra, de las cortas". (I. 91, vuelta)
"Medias pardas de lana de punto". (II. 486, vuelta)
"Medias de seda con sus dominguejos". (II. 525, vuelta)
"Medias de seda de punto, negras". (I. 156, vuelta)
"Medias de seda, largas, negras'. (II. 386)
"Medias de lienzo blanco". (II. 476, vuelta)
"Medias negras de punto". (II. 355, vuelta)
"Medias de punto". (II. 505, vuelta)

△

"Calza de pipa". (I. 124)
"Calzas acuchilladas". (II. 569)
"Calzas de carisea, acuchilladas, con cañones de tafetán negro". (I. 91)
"Calzas de paño, acuchilladas, aforradas en tafetán con medias de lana". (II. 526)
"Calzas pardas, acuchilladas con tafetanes pardos y medias de paño pardo". (II. 676, vuelta)

"Calzas de paño londres, acuchilladas". (II. 476, vuelta)

"Calzas acuchilladas de raja con medias de punto de lana y aforradas de terciopelo". (II. 650)

"Calzas acuchilladas, las unas de terciopelo con medias de lana, y las otras de raja con medias de lana". (II. 644, vuelta)

"Calzas acuchilladas de paño, las unas con aforros de razo, y las otras con terciopelo, y las unas con medias de lana, y las otras con cañones de tafetán". (II. 438)

"Calzas de gamuza con unos ribetillos de terciopelo negro con cañones de tafetán negro". (I. 91, vuelta)

"Calzas de gamuza con medias de paño amarillo". (II. 476, vuelta)

"Calzas de terciopelo negro con medias de seda". (II. 486, vuelta)

"Calzas de terciopelo con sus medias de punto". (II. 505, vuelta)

"Calzas de terciopelo negro de camino con cañones de tafetán". (II. 644, vuelta)

"Calzas de raja blanca y tafetanes colorados y medias de paño blanco". (II. 476, vuelta)

"Calzas de raja negras con sus terciopelos y medias de raja". (II. 676, vuelta)

"Calcetas de ruán". (I. 123)

△

"Calzones de terciopelo labrado".

"Calzones de lienzo". (II. 461)

"Calzones de paño pardo". (II. 485, vuelta)

"Calzones de terciopelo pardo". (II. 485, vuelta)

"Calzones de tafetán". (II. 507)

"Calzones de ruán". (II. 564)

"Calzones de paño azul de la tierra". (II. 564)

△

"Jubón de tafetán labrado, negro". (II. 505)

"Jubón de tafetán blanco de la China, guarnecido con cadenilla y pasamanillo de oro". (II. 645, vuelta)

"Jubón de telilla de oro y seda verde". (II. 507)

"Jubón de telilla de oro y seda verde con botones de alquimia". (II. 505)

"Jubón de telilla de oro pardo". (I. 165, vuelta)

"Jubón de telilla de plata". (II. 645, vuelta)

"Jubón de resplandor". (II. 368)

"Jubón de resplandor con pasamano de oro". (II. 460)

"Jubón de raso". (II. 486)

"Jubón de raso encarnado guarnecido de cadenilla de plata". (II. 645, vuelta)

"Jubón de raso con espiguilla de oro". (I. 145, vuelta)

"Jubón de gamuza". (II. 476, vuelta)

"Jubón con mangas postizas". (I. 163, vuelta)

"Jubón de holandilla de la China". (II. 505)

"Jubón de holanda de la China". (II. 525, vuelta)

"Jubón de holanda cruda". (I. 156)

"Jubón de ruan con mangas de tafetán". (I. 28)

"Dos jubones, el uno de tafetán y el otro de anjeo". (I. 54)

"Jubón de tela de oro y negro, de mujer". (II. 460)

"Jubón de mujer: el cuerpo de raso y las mangas de tafetán negro". (I. 121)

△

"Chamarrilla de carisea". (I. 105)

"Chamarra de terciopelo pardo". (II. 486)

"Chamarreta de telilla azul de la China". (II. 534)

△

"Herreruelo de paño negro de la tierra". (II. 526, vuelta)

"Herruelo de paño pardo de la tierra". (II. 528)

"Herreruelo de paño londres con pasamano de oro". (II. 528)
"Herreruelo de hervaje". (II. 505)
"Herreruelo de raja aforrado en tafetán". (II. 505)
"Herreruelo de raja aforrado en tafetán y con alamares". (II. 507 vuelta)

△

"Capa de paño negro de la tierra". (II. 644, vuelta)
"Capa de paño de Castilla". (I. 156, vuelta)
"Capa de paño de Castilla, negra". (II. 676, vuelta)
"Capa de raja negra". (II. 505)
"Capa de aguadera de jergueta de color verde". (II. 313, vuelta)
"Capote tudesquillo". (II. 487)
"Capote tudesquillo de jergueta frailesca". (II. 461)
"Capote de paño pardo de Castilla guarnecido de terciopelo negro". (II. 446, vuelta)
"Capotillos de niños". (II. 528)
"Capotillo de mujer, de camino, de raso negro guarnecido de terciopelo negro y aforrado en tafetán labrado". (II. 504, vuelta)
"Capote con sus alamares". (I. 87)
"Balandrán de jergueta". (II. 485, vuelta)

△

"Manga para camino de paño verde de la tierra con sus cordones de seda". (I. 27)
"Manga de paño verde, para camino". (II. 645)
"Mangas de tela de oro y plata". (II. 504, vuelta)
"Dos pares de mangas las unas de raja negra y las otras de carisea". (I. 97, vuelta)
"Mangas de raso negro pespuntadas". (I. 121)
"Mangas de hombre de raso negro". (I. 127, vuelta)
"Mangas de tafetán negro". (II. 505, vuelta)

"Camisas de ruan". (I. 27, vuelta)
"Camisas de ruan de fardo y las faldas de lienzo de la China". (II. 284)
"Camisas de lienzo casero". (II. 637, vuelta)
"Camisa de lienzo vizcaíno". (II. 641)
"Camisas de ruan con cuellos de ruan guarnecidos de confitillo". (II. 676, vuelta)
"Cuatro camisas, las tres con cuellos guarnecidos y la una llana". (II. 646, vuelta)
"Camisa de ruan con cuello de holanda guarnecido". (II. 508, vuelta)
"Camisas de mediada". (II. 508, vuelta)
"Camisa de mujer con su pecho labrado de negro". (II. 271)
"Camisa de mujer con pecho de seda negra". (II. 525)
"Cuellos, puñetes y alzacuellos". (II. 496)
"Cuello de rizo". (II. 526, vuelta)
"Cuello con sus puñetes de encajes y puntas". (II. 525, vuelta)
"Puños". (I. 528, vuelta)
"Lechugillas de holanda". (II. 283)
"Sayo de balleta". (II. 486, vuelta)
"Sayo de paño de Castilla". (II. 486, vuelta)
"Sayo de paño azul londres". (II. 676, vuelta)
"Sayo de paño negro de la tierra". (II. 644, vuelta)
"Sayo de raja". (II. 644, vuelta)

△

"Saya de tritana". (I. 157)
"Saya de bayeta con cuerpo y mangas de lo propio". (I. 157)
"Saya de raso encarnado con cadenilla de oro". (II. 367, vuelta)
"Saya de raso blanco prensada con franjones de oro y plata y abollados". (II. 367, vuelta)

△

"Ropa de capullo de seda". (II. 486, vuelta)
"Ropa de jergueta". (I. 99, vuelta)
"Ropa de carisea negra de camino, con alamares". (I. 91)
"Ropa de pelo de camello, con alamares". (I. 91)
"Ropa de paño de Castilla con alamares azules". (I. 95)
"Ropilla de raja con mangas de tafetán".
"Ropilla de capullo de seda". (II. 486, vuelta)
"Ropilla de pelo de camello". (I. 99, vuelta)
"Ropilla de terciopelo aforrada en tafetán amarillo con sus mangas de tafetán negro". (II. 525, vuelta)
"Ropilla de tafetán aforrada en tafetán amarillo". (II. 505)
"Ropilla de raso negro, con pasamanillo". (II. 505)
"Ropilla de raja negra". (II. 505)
"Ropilla de tafetán labrado negro aforrada en tafetán y con alamares de seda". (II. 505, vuelta)
"Ropilla de raso negro, aforrada en tafetán labrado y con alamares". (II. 507, vuelta)
"Ropilla de paño negro de la tierra con sus mangas de tafetán". (II. 525, vuelta)
"Ropilla de muchacho, de paño azul". (I. 145 vuelta)

△

"Zaragüeyes de lienzo". (I. 27, vuelta)
"Zaragüeyes de damasquillo de la China". (I. 392, vuelta)
"Zaragüeyes de paño pardo de Castilla". (II. 525, vuelta)
"Zaragüeyes de capullo de seda". (II. 486, vuelta)
"Zaragüeyes de tafetán". (II. 505)
"Zaragüeyes de rajá". (II. 505, vuelta)
"Zaragüeyes de muchacho, de paño azul". (I. 145 vuelta)

△

"Naguas de telar". (II. 355)
"Naguas de hilo real". (II. 647, vuelta)

"Naguas adamascadas". (I. 123)
"Faldellín de grana colorada con tres ribetes de terciopelo colorado". (I. 143)

△

"Guaypiles de Xochimilco". (II. 527, vuelta)
"Guaypiles de Tlaxcala". (II. 357, vuelta)
"Guaypiles de lana negra". (II. 647, vuelta)

△

"Ligas de colonia". (I. 91, vuelta)
"Ligabambas de tafetán". (I. 53)

△

"Medio verdugado de tafetán azul". (II. 651)
"Medio verdugado de gorborán de la China". (II. 645, vuelta)

△

"Faja de terciopelo azul bordada de oro". (II. 646)
"Faja de algodón, para niños". (I. 389, vuelta)
"Banda de tafetán negro con su botón de seda". (I. 92, vuelta)
"Apretador con doce piezas pequeñas de oro". (I. 207)

△

"Corpiños blancos, colchados". (II. 525)
"Corpiño de tafetán negro". (II. 525)
"Corpiños con delantera de tela de oro pardo y pasamanillos de oro". (II. 504, vuelta)

△

"Dominguejos de anjeo con medias pardas de lana de punto". (II. 461, vuelta)

"Muslos de terciopelo negro con medias de lana de punto". (I. 215, vuelta)

"Túnica de presilla con capirote". (I. 145)

"Albornoz blanco". (II. 637)

"Guirgüescos de tafetán". (II. 287)

"Escofieta". (II. 642)

"Monjil de rajeta". (II. 484)

"Cuera de ante con su pasamanillo de oro". (II. 461, vuelta)

"Cuera de anjeo con su pasamano". (II..288, vuelta)

"Valencianillos de terciopelo negro". (I. 145, vuelta)

△

"Sotana de tafetán" (I. 27)

"Sotana de paño de Castilla". (I. 27)

"Sotana de jergueta negra". (I. 91)

"Manteo y sotana con mangas de raja". (I. 27)

"Manteo de paño de Castilla con mangas de lo propio". (I. 27)

"Manteo de raja negra". (I. 91)

"Coleto de cordobán con sus botones de alquimia". (I. 27)

"Sombreros de clérigo". (I. 91)

"Sombrero llano de clérigo". (I. 27)

"Bonetes de clérigo de paño negro de Castilla". (1. 91, vuelta)

"Sobrepellices de lienzo". (I. 27, vuelta)

"Sobrepellices de ruan de cofre guarnecidas de hilo". (I. 27, vuelta)

"Sobrepelliz de manta de la China ". (I. 91, vuelta)

"Sobrepelliz de sinabafa randada". (I. 91, vuelta)

"Sobrepelliz de sinabafa". (I. 55)

"Capa de coro, de burato". (I. 55)

"Capa de coro, de gorborán de Valencia, que costó la vara en Sevilla a dos ducados". (I. 87)

"Capa de coro de gorborán negro de Castilla con su capilla". (I. 92. vuelta)

"Ropa de clérigo, de jergueta negra con sus alamares". (I. 91)
"Camisas de ruan con cuello de clérigo, de holanda". (I. 93, vuelta)
"Muceta de cordobán". (II. 505)

Telas y Géneros

"Tafetán negro labrado". (II. 313, vuelta)
"Tafetán pespuntado". (II. 287, vuelta)
"Tafetán de Castilla". (I. 127, vuelta)
"Tafetán blanco". (II. 367)
"Tafetán de borlilla". (II. 460, vuelta)
"Tafetán de la China, azul". (I. 207)
"Tafetán terciopelado". (I. 121)
"Tafetán blanco de la China". (II. 645, vuelta)
"Tafetán negro de la tierra y de Castilla". (I. 123, vuelta)
"Tafetán leonado". (I. 123, vuelta)
"Tafetán azul de Castilla". (I. 121, vuelta)
"Tafetán verde". (II. 637)
"Tafetán de colores". (II. 482, vuelta)
"Tafetán amarillo". (I. 162)
"Tafetán colorado". (I. 53, vuelta)

△

"Terciopelo rizo". (II. 484, vuelta)
"Terciopelado". (II. 508)
"Terciopelo negro". (I. 145, vuelta)
"Terciopelo labrado". (I. 121)
"Terciopelo azul". (I. 121)
"Terciopelo carmesí". (II. 524)
"Terciopelo verde". (II. 645, vuelta)
"Terciopelo pardo". (II. 485, vuelta)
"Terciopelo colorado". (II. 485)

△

"Paño azul de Castilla". (II. 355)
"Paño azul de la tierra". (I. 123, vuelta)
"Paño pardo de la tierra". (I. 123, vuelta)
"Paño de Analco". (II. 275)
"Paño londres" (II. 476, vuelta)
"Paño londres, de la tierra". (II. 527, vuelta)
"Paño de holanda". (I. 100, vuelta)
"Paño negro de Castilla". (II. 367, vuelta)
"Paño azul". (I. 121)
"Paño azul plisado de Castilla". (II. 524, vuelta)
"Paño verde de Castilla". (II. 528)
"Paño pardo de Castilla". (II. 446, vuelta)
"Paño pardo". (II. 476, vuelta)
"Paño blanco". (II. 476, vuelta)
"Paño amarillo" (II. 476, vuelta)
"Paño negro de la tierra". (II. 644, vuelta)
"Paño de corte". (II. 509)
"Paño verde de la tierra". (I. 27)
"Paño azul londres". (II. 676, vuelta)

△

"Manta de indio". (I. 163, vuelta)
"Pierna de manta de la China". (II. 272)
"Mantas de Campeche". (I. 122, vuelta)
"Manta de hilo torcido". (II. 645)
"Tres piernas de manta de la China, de las pequeñas". (I. 27)

△

"Lienzo crudo". (II. 355, vuelta)
"Lienzo blanco". (II. 476, vuelta)
"Lienzo casero". (II. 637, vuelta)
"Lienzo vizcaíno". (II. 641)
"Lienzo de Castilla". (I. 127, vuelta)

"Lienzo de la China". (II. 284)

△

"Damasco". (II. 367)
"Damasco azul". (II. 367, vuelta)
"Damasquillo de la China". (II. 505)
"Damasco amarillo". (II. 485)
"Holanda cruda". (II. 355, vuelta)
"Holanda blanca, delgada". (I. 123, vuelta)
"Holandillas de la China". (II. 355, vuelta)
"Holanda de la China". (II. 505, vuelta)
"Holanda colchada". (II. 484, vuelta)

△

"Sinabafa de Castilla". (II. 355, vuelta)
"Sinabafa de la China". (I. 156)
"Sinabafa randada". (I. 91, vuelta)

△

"Tela de oro". (II. 504, vuelta)
"Tela de plata". (II. 504, vuelta)
"Telilla de oro". (II. 509)
"Telilla de oro pardo". (I. 165, vuelta)
"Telilla de plata". (II. 645, vuelta)

△

"Rajeta de morcilla". (II. 485, vuelta)
"Rajeta de color azúcar con canela". (II. 645, vuelta)
"Rajeta frailesca". (II. 650)
"Rajeta de color como frailesco". (II. 644, vuelta)
"Rajeta azul". (I. 207)

"Jergueta". (II. 504, vuelta)
"Jergueta frailesca". (II. 461)
"Jergueta de color verde". (II. 313, vuelta)
"Jergueta verdosa". (II. 504, vuelta)
"Jergueta negra". (I. 91)

△

"Raja" (II. 287)
"Raja blanca". (II. 476, vuelta)
"Raja negra". (II. 676, vuelta)
"Raso negro". (I. 145, vuelta)
"Raso blanco". (II. 645, vuelta)
"Raso gualda". (II. 504, vuelta)
"Raso encarnado". (II. 645, vuelta)
"Raso carmesí". (I. 121, vuelta)

△

"Carisea negra". (I. 27)
"Brin de lino". (I. 123)
"Ruan de fardo". (II. 284)
"Ruan de cofre" (II. 646)
"Anjeo". (II. 461, vuelta)
"Bayeta colorada de la tierra". (II. 526)
"Fieltro azul". (II. 288, vuelta)
"Fieltros de colores". (II. 528, vuelta)
"Burato' (I. 145, vuelta)
"Burato de lana y seda". (I. 207)
"Canilla". (II. 637)
"Gorborán de la China". (II. 504, vuelta)
"Gorborán de Valencia", (I. 87)
"Bocací de la China". (I. 160)
"Bocací de la China, verde". (II. 637)
"Bocací de la China", encarnado". (II. 637)

"Brocatel de la China". (I. 207)
"Lamporte de la China". (II. 505)
"Gamuza". II. 476, vuelta)
"Herbaje". (II. 505)
"Ropa de pelo de camello". (I. 91)
"Capullo de seda". (II. 486, vuelta)

△

"Ovillo de hilo de acarreto". (II. 676, vuelta)
"Una libra de hilo casero". (I. 123)
"Dos libras de hilera". (I. 122, vuelta)
"Un mazo de hilo casero". (I. 105)
"Nueve madejas de hilera en un macillo". (I. 145)
"Envoltorio de hilo casero que pesó siete onzas". (I. 92, vuelta)
"Madejuelas de hilo corto". (I. 26)
"Madejuelas de hilo delgado". (I. 157)
"Hilo de pita". (II. 314, vuelta)
"Hilo portugués". (I. 123)
"Una libra de hilo de cartas". (I. 123)
"Presilla". (I. 145)
"Presilla pelada". (II. 355, vuelta)
"Seda de colores de la China". (II. 527, vuelta)
"Reata de seda negra". (II. 486, vuelta)
"Reata de colonia, de seda". (II. 461, vuelta).
"Madejas de seda negra floja". (I. 157)
"Seda verde". (II. 509)
"Seda parda". (II. 509)
"Seda azul". (II. 486)
"Seda colorada". (I. 121, vuelta)
"Seda amarilla". (I. 101)
"Seda de grana". (I. 127)
"Seda naranjada". (II. 645)
"Seda blanca". (I. 92, vuelta)
"Seda negra, floja y torcida". (I. 123, vuelta)

"Seda morada". (II. 505)
"Puntillas de seda". (I. 92, vuelta)
"Hilo blanco". (I. 92)
"Hilo amarillo". (I. 92)
"Encajes y puntas". (II. 646)
"Encajes de hilo portugués, anchos". (I. 124)
"Puntas de bolillo". (I. 124)
"Cintas de colonia de colores". (II. 527, vuelta)
"Madejas de cintas de hilera de la tierra". (II. 527, vuelta)

Animales

"Gallos y gallinas de la tierra". (I. 146)
"Gallos y gallinas de Castilla". (I. 146)
"Gallos, gallinas, pollitos y capones". (I. 28, vuelta)

△

"Puercos, bueyes y yegüas". (I. 160)
"Bueyes con su apero". (I. 163, vuelta)
"Ovejas y cabras". (I. 167)
"Puercos machos y hembras". (I. 160, vuelta)
"Vacas rejeras con sus becerros". (I. 160, vuelta)

△

"Caballo castaño obscuro, que es de rúa y de carrera". (II. 496, vuelta)
"Caballo castaño claro, de camino". (II. 496, vuelta)
"Caballo matalote". (I. 391)
"Dos caballos el uno castaño y el otro también castaño que llaman *Santillos*, ambos de rúa". (II. 462, vuelta)
"Caballo llamado *Ochoa*". (II. 581, vuelta)
"Caballo llamado *Grano de Oro*". (II. 668, vuelta)
"Caballo de rúa que se dice *El Tasajo*". (II. 524)

"Dos caballos castaños, colimotes". (II. 528, vuelta)

"Dos caballos el uno castaño y el otro bayo, matados". (II. 520 vuelta)

"Potro caminador". (II. 581, vuelta)

"Jaca de camino, castaña". (II. 480)

△

"Macho de camino que llaman *El Fraile*". (II. 482)

"Otro machuelo de camino que llaman *Leoncillo*". (II. 482)

"Macho de carga, patituerto". (II. 482)

"Macho de color negro, con su enjalma". (I. 99)

"Macho castaño-pardo". (I. 391)

"Mula con que traen zacate para los caballos, que nombran *Uruapa*" (II. 480)

"Mula castaña, de camino". (II. 528, vuelta)

"Trece mulas de arria con todos sus aparejos, costales y enjalmas y demás aderezos de arria". (II. 526)

Capítulo IV

LOS LIBROS

La lectura buena, mala o regular no puede menos de ser el reflejo del mundo exterior de cada época.

Don Quijote de la Mancha, muchas veces muy más juicioso que muchos cuerdos, en su discurso sobre "las armas y letras" las cotejaba y ponía en paralelo para saber cuál llevaba más honra y primacía; y se explica ya que en aquella época naciones, pueblos, villas e individuos, si querían tener nombradía y fama habían de manifestar su valer por alguno de estos caminos.

Ya vimos en el capítulo *FUNDADORES Y PRIMEROS VECINOS* que para fines del siglo xvi los vecinos de Guadalajara no sobresalieron en las armas; más bien arrogantes y vanidosos habían dejado enmoheter arcabuces, espadas, cascos y yelmos; el ejercicio de las armas había desaparecido de Guadalajara.

Sabiendo y conociendo los libros que tenían, leían y gustaban, tal vez alcancemos a vislumbrar algo de cómo andaban las letras.

Un libro escrito en Guadalajara

"Ytem.—Declaro que yo he trabajado mucho tiempo en un libro que le tengo puesto por nombre *El Pleito Homenaje que se debe hacer al Rey Nuestro Señor cuando le embisten de algún castillo*, y este libro lo tengo acabado; solamente falta el capítulo final del que trata el premio que merece el caballero que ha sustentado con fidelidad la encomienda y cargo de él; y este libro lo tengo en mucho y para que

mis trabajos se sepan en Salamanca, ruego y encargo, y pido por merced, por amor de Dios al Padre definidor fray Juan de la Peña y predicador de esta Santa Iglesia del Señor San Francisco, lo tenga en sí y de mis bienes se acabe de trasladar el cuaderno que está lleno en libro blanco que yo he comenzado a escribir, y lo tenga en su poder y guarde hasta que se pueda enviar a Salamanca a que se imprima, dando licencia el Consejo para ello, o se venda a un impresor, y el rédito de ello se distribuya entre mis hijos que he nombrado arriba, para que lo hereden conforme a derecho, cada uno por la parte que le cabe, y siendo muertos, y no habiendo heredero, lo envíen a la ciudad de Antequera y se junte con la capellanía que mi padre Gonzalo de Sotomayor dejó para que estudiasen parientes suyos en Salamanca, y conforme a ella, ordeno esta cláusula, y la declaro y lo firmo con mi nombre".[1]

El autor del anterior libro fue el licenciado Melchor Méndez de Sotomayor, vecino de Guadalajara y originario de Salamanca, España.

△

En cuanto al libro del doctor Juan de Cárdenas, que lleva por título *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias* creo que algunos de sus capítulos, tal vez la minoría de ellos, fueron escritos en Guadalajara.

Fúndome para sospecha tal en algunas expresiones que en el mismo libro vienen; tengan el valor que tuvieren hélas aquí: en varias partes dice así: "...en *estas* tierras de la Nueva Galicia... y *aquellas* tierras de la Nueva España"; y en otras se expresa a la inversa: "...*aquellas* tierras de la Nueva Galicia... y estas de México".

Supongo que la variación de los pronombres obedece al cambio del lugar donde el autor escribía, y así cuando dice: "En *estas* tierras de la Nueva Galicia" puede conjeturarse que esas páginas fueron escritas en Guadalajara, y cuando en "*estas* tierras de México", lo fueron en la capital del virreinato.

De la estancia del doctor Cárdenas en Guadalajara hablamos en el capítulo *"LOS PRIMEROS MÉDICOS"*.

La siguiente lista de libros fue entresacada de diferentes documentos que vienen en los protocolos del escribano público Rodrigo Hernández Cordero. En las citas los números romanos indican el tomo y los arábigos las páginas.

"Suma de Geografía hecha por Martín Fernández de Enciso". (I. 94)

"Suma de Geografía". (I. 106)

"Libro de Anatomía". (I. 207, vuelta)

"Memorando de Medicina". (I. 106, vuelta)

"Libro intitulado: "El menor daño de la medicina". (I. 94)

"Libro de Arquitectura". (I. 215)

"Libro Las Apotemas, en romance". (I. 94)

"Libro de Apotemas, de Erasmo, en romance". (I. 107)

"Libro de Ordenanzas de Minas". (II. 461)

"Libro para Guisados de Comidas". (I. 509, vuelta)

"Libros de contabilidad: Libros grandes en que se asentaban cuentas". (II. 290, vuelta)

"Libros de cuentas de mayordomo y criados". (II. 467, vuelta)

"Papeles de chanzonetas y música". (I. 95)

"Libros de romance [sin especificar cuáles]". (I. 392.)

"Un libro de cuarto, en romance, de Baltazar de Collazos". (I. 92)

"Un libro titulado "Horlando". (I. 215, vuelta)

"Libro de Celestina [sic]". (I. 392)

"Libros "Los Césares". (I. 215, vuelta)

"Libro "El Recibimiento del Rey en Sevilla". (I. 215, vuelta)

"Libro de Calixto y Melibea". (I. 105)

"La Peregrina, en dos cuerpos". (II. 429)

"Libros de romance [sin especificar cuáles]". (I. 392)

"Libro en romance de Fray Luis de Granada de Oración y Meditación". (I. 93, vuelta)

"Doctrina del P. Canisio, en latín". (I. 94).

"Suma de Doctrina Cristiana de Juan Martínez Cordero". (I. 93, vuelta)

"El Concilio de Trento, en latín". (I. 95)

"Libro intitulado: "Los Cuatro Concilios Generales , en un cuerpo, en latín". (1. 93, vuelta)

"Libro intitulado: "Cánones y Decretos del Santo Concilio". (I. 105)

"Luz del Alma". (II. 276)

"La Vanidad del Mundo". (I. 157)

"Libro intitulado: "Agonía del Tránsito de la Muerte". (I. 93, vuelta)

"Libros de romance intitulados: "Contentus mundi"; y el otro "Recopilación de Oración y Meditación de Fray Luis de Granada"; y otro la segunda parte de la Vanidad del Mundo". (I. 387, vuelta)

"Libro intitulado: "Avisos de Sanidad". (I. 94)

"Flos Sanctorum de Antonio de Villegas". (I. 105)

"Cuerpo de libro del "Flos Sanctorum", de los nuevos, la primera parte". (I. 91, vuelta)

"Suma de Ribera". (I. 106)

"Sumario de Indulgencias de la Cofradía del Santísimo Sacramento". (I. 55)

"Epístolas de Guevara". (I. 105, vuelta)

"Las Epístolas Familiares de don Antonio de Guevara". (I. 94)

"Otro libro de las Epístolas de Antonio de Guevara". (I. 94)

"Libro intitulado: "Casos de Pedroza". (I. 94)

"La segunda parte de la Historia Pontifical y Católica". (I. 208)

"Libro intitulado: "Para bien confesar". (I. 105, vuelta)

"Libro confissionario [sic]". (I. 94)

"Libro de Súmulas de Fray Alonso de la Veracruz". (I. 105, vuelta)

"Un libro en latín: "La Sumas y Lógica de Fray Alonso de la Veracruz". (I. 94)

"Breviario y Diurno". (I. 94)

"Libro intitulado: "Racionale Divinorum oficiorum". (I. 93, vuelta)

"Las Partidas de Montaño, en dos cuerpos". (II. 429)

"Repertorio de Montalvo, en un cuerpo". (II. 429)

△

"Un libro largo, aforrado en pergamino, que empieza la primera hoja: "abecedario de este borrador, comenzado en primero de abril de 575 años, por Pedro López de Olivares, en el nombre de Dios".[2]

Una biblioteca privada

En el inventario que se hizo de los bienes del licenciado Melchor Méndez Sotomayor, arriba señalado, se encuentra la lista de los libros que fueron hallados en su casa; fueron únicamente parte de ellos, pues como él mismo dice en su testamento, que antes de hacerlo él, personalmente, había entregado muchos otros libros a diferentes personas.

Transcribimos a continuación la dicha nómina conservando la ortografía de aquellos tiempos. Está tomada del protocolo del escribano público Rodrigo Hernández Cordero, tomo II, páginas 439 y siguientes.

"los libros del licdo. sotomyor. en latín y bartulos y dis. cyviles, son los siguientes:

primeramente todos los libros de bartulo, en siete cuerpos.
rreportorio de baldo, En vn cuerpo.
otro rreportorio de anto. de corseto, sobre el abad.
anto. gomez, de litis.
vn rreportorio de montalbo.
vn alphabeto de angelo.
baldo, en vn cuerpo, acerca de la materia de los estatutos.
la glosa pelegrina, en dos cuerpos.
juo. padres (sic), sobre la instituta.
Ro. juarez, en vn cuerpo, en la ley canonyca imprioribis, en la ley corres. judicata.
ordenamyo. rreal, con la glosa de diego perez.
consejos de baldo, en la primera parte.
baldo, sobre la segda. parte del dijesto biejo.
baldo, sobre los fueros.
el especulador de la primera parte.
aritino sobre la primera y segda. parte.
cobarrubias en las varias rresoluciones.
rrelacion de cobarrubias en la regla mala fide.

cobarrubias sobre el quarto libro de las decretales; en el mismo cuerpo está la rrelacion del capº. quambis pactum de partes.

otro cobarrubias sobre el quarto.

andrea carbacio de presencia cardinali.

los especuladores enteros, en dos cuerpos.

vn sexto libro [de] decretales.

ynstituta y juº. fabro sobre ella.

angelo d erebaldo sobre la primª. parte de dijesto nuevo; En el mysmo cuerpo el mysmo sobre la segª. del dijesto nuebo.

el mysmo angelo sobre ello forsado en un mysmo cuerpo.

los consejos de juº. de imbola.

angelo, sobre el codigo; angelo sobre el mysmo codigo, en un cuerpo todo.

baldo sobre el dijesto biejo.

inrrico bochin sobre los cinco libros de las decretales.

fuero rreal, en rromance.

vitalio de cambanis sobre las clausulas de las escrituras.

rreglas de canceleria.

cautelas de esbola.

las novelas de juº. andres super sexto decretales.

la rrepeticion de lafranco sobre el capº. queman.

todo el drº. cyvil en cinco cuerpos.

francº. de berecio sobre los titulos de la decretal.

francº. aretino sobre la primera y segdª. del codigo.

dino de aciones.

la suma de aso.

practica de ferrera.

trª. parte de los consejos de alejandres, vn cuerpo.

consejos de mariano y brmeº. sosino.

jueº. de platea sobre tres libros del codigo.

consejo [sic] de rrafael samano.

otro cuerpo de los mysmos consejos.

las centurias de leon.

la ynstituta pequeña.

otro fuero rreal.

practica de baldo y lanfranco.
suma de nuebas decisiones.
menchaca en las controversias.
oratorum juris.
titilos del drº.
formula de instrumentos.
rrespuesta del drº. cyvyl.
comnetarios de alciato.
otro alciato en la practica.
vn tratado de myn de carasis.
egubinario sobre las pante tas.

△

Otra muy posible materia de lectura han de haber sido las hojas volantes, noticieras, que se imprimían en México y que es de suponerse llegarían a Guadalajara con los arrieros y viajeros. La mas antigua de que se tiene noticia, es la *Relación del terremoto acaecido en Guatemala el* 10 *y* 11 *de septiembre de* 1541, impresa por Juan Pablos.

"De no menos importancia... son los pliegos sueltos que ordinariamente solían contener romances, villancicos, Padrenuestros en verso, refraneros, reglas de conducta, *receptas,* y remedios caseros de toda suerte y acontecimientos novelescos a la manera de nuestros *asesinatos,* a veces con la indicación de cántese al ton de alguna conocida melodía popular, trozos recitables, chascarrillos, adivinanzas, escenas de comedias y otros asuntos parecidos".[3]

△

Arriba señalábamos que había un libro "para guisados de comidas". Estos libros de cocina solían tratar, como decía el de Roberto de Nota, cocinero de aquel tiempo, "de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo de carnal y de cuaresma, y manjares y salsas y caldos para dolientes, de muy gran sustancia, y frutas de sartén y mazapanes... y el trinchante como ha de cortar todas maneras de carnes y aves y otras

cosas muy provechosas".[4] "Pero hacia mediados del siglo XVI era ya tal la abundancia de libros de cocina impresos —según testimonio del cronista de Palacio Alonso Núñez de Castro— destinados a servir de guías culinarios para las personas de rumbo y significación, que bien podría llenarse con ellos varios estantes".[5]

△

Muy ajenas estaban las gentes del siglo XVI a que cuatrocientos años más tarde se les había de imputar ideas y hechos que ni imaginaron ni hicieron, a saber: que fueron hostiles para que el libro pasara a las Indias y que fueron enemigos que la mujer aprendiese a leer, y que a esto se debe en gran parte el atraso intelectual de la colonia y la incultura de sus gentes y familias.

Los hechos y documentos desengañan de tan grandes mentiras.

El libro vino a estas tierras, y tantos, que muy numerosas y selectas colecciones se hicieron; y para pruebas, allí está la biblioteca que Fr. Alonso de la Veracruz fundó en Tiripitío y las que los particulares formaron en sus casas; díganlo igualmente los registros largos y minuciosos que la Casa de Contratación de Sevilla hacía de cuanto libro pasaba a América; atestíguanlo también los archivos de la Inquisición que escudriñaba librerías, bibliotecas, remesas, escritorios y estudios para perseguir al libro malo, aplaudir al bueno y loar y fomentar al mejor.

Aun aquí a Guadalajara vinieron muchos libros; la biblioteca del licenciado Melchor Méndez de Sotomayor nos lo confirma como así mismo la nómina arriba indicada; la lista de los libros que formaron la biblioteca del licenciado Sotomayor no es corta y más larga debiera de ser ya que él mismo dice en su testamento que otros muchos libros, aparte de los mencionados, los había regalado con anterioridad a varias personas; cierto que la lista que antecede no es muy larga pero es de tomarse en cuenta que fue entresacada de los dos únicos volúmenes notariales que del siglo XVI existen en el Archivo de Instrumentos Públicos de Guadalajara, que de perdurar todos los protocolos de aquella época hiciera yo catálogo extenso que no limitada enumeración.

Y si en Guadalajara, "pueblo pequeño", como la llamara algún autor, o "baja y despreciable aldea" como la dijera otro, se encuentran tantos libros ¿cuántos no se hallarían en las ciudades de rumbo y postín que entonces había en la Nueva España?

Queda, pues, destruida con lo anterior escrito la falsa tesis de que no se permitía pasar el libro a América.

Inexacto y erróneo es que aquellas gentes se opusieran a la enseñanza de la lectura y que quisieran a la mujer, sobre todo a las doncellas, analfabetas.

Cierto es que había mucho analfabetismo pero no fueron las ideas directrices de la época su causa, si no otros motivos; analfabetas hay muchos en nuestros tiempos, y pues si por el número de iletrados acusamos a los pasados de ser enemigos de las letras, días vendrán que los venideros nos tachen a nosotros de igual culpa.

Juan Luis Vives paladín de las ideas de su tiempo, exigente y aun exagerado en lo que a la educación de la mujer se refería, muéstrase decidido partidario de la instrucción femenina y entusiasta campeón de que se le enseñase a leer y con él hay muchos otros autores sus contemporáneos, que de igual manera pensaban; nos conformamos con trascribir algunos pensamientos del primero.

"Hay algunas doncellas que no son hábiles para aprender letras; así también hay de los hombres; otras tienen tan buen ingenio, que parecen haber nacido para las letras, o, a lo menos, que no se les hacen dificultosas. Las primeras no se deben apremiar a que aprendan, las otras no se han de vedar, antes se deben halagar y atraer a ello y darles ánimo a la virtud a que se inclinan. Veo algunos tener por sospechosas a las mujeres que saben letras, pareciéndoles que es echar aceite en el fuego, dándoles a ellas avisos, añadiendo sagacidad a la malicia natural que algunas tienen... La doncella que por letras hubiere aprendido tener ojo a estas cosas (el bien obrar) y otras semejantes, habiendo fortalecido su alma con estos santos avisos, no temerá los combates del enemigo tentador... pues si ejemplo de esto queremos, si volvemos un poco la vista por las pisadas de las edades pasadas, no hallaremos casi ninguna mujer docta caída, ni que haya sido mala de su persona... a quien sus padres, no contentos que fuesen sólo buenas, quisieron que juntamente fuesen enseñadas, juz-

gando como sabios que de esta manera sus hijas serán más verdaderamente y más firme buenas; en lo cual, ni ellos se engañan ni los otros que en lo mismo estuvieren... Esto todo bien considerado ninguna cosa hallaremos tan necesaria para elevar el entendimiento a cosas de virtud como es el estudio de las letras... Cuando le enseñaren a leer, sea en buenos libros virtuosos, que toda agua no es de beber, y cuando le mostraren a escribir, no le den materia ociosa o vana... y quiero que aprenda por saber, no por mostrar a los otros que sabe, porque es bien que calle, y entonces su virtud hablará por ella..."[6]

La Iglesia también quería, y aun ordenaba que a los niños y niñas se les enseñase a leer: "Los curas de indios, tanto seculares como regulares, procuren con toda diligencia en aquellos pueblos, aldeas y rancherías en que ellos mismos residen, se erijan escuelas, donde los niños indios aprendan a leer y escribir, y sean también instruídos en la doctrina cristiana, enseñándoseles además la lengua española, pues esto es muy conveniente para su educación cristiana y civil".[7]

Posteriormente se mandó esto mismo por muchas reales cédulas.

Más hemos de insistir sobre este punto al hablar de la Instrucción.

△

Dos clases de novelas constituían la principal lectura recreativa, a saber: la novela picaresca y los libros de caballería.

Dos aspectos preséntanos la novela picaresca: el uno como novela costumbrista pues fue la dicha novela de genuina creación española, no creada al azar, o por parte de imaginación ni capricho de los autores sino que fue copia y fiel trasunto de las costumbres de la época, y en este sentido es instructiva y sociológica; lo segundo que hay que considerar es el influjo que a su vez tuvo sobre las ideas, comportamientos y costumbres de las gentes; si la comparación es válida y comprensible pudiéramos semejar la novela picaresca a un espejo que recibe las imágenes y luego las refleja; del mismo modo la novela picaresca toma sus motivos de la masa popular para después devolverlos en forma de enseñanzas y ejemplos al vulgo donde tuvieron su origen.

La novela caballeresca no fue española, sino importada y aclimata-

da en España donde fue aceptada, leída y releída, comentada y festejada; aunque extranjera tuvo también gran influencia en las costumbres y hábitos de las gentes españolas del siglo XVI.

Contra estas lecturas, y otras que sin ser picarescas propiamente dichas pero sí muy picadas de él como *La Celestina, El Crótalon,* descargaban toda su artillería de protestas, censuras y rezongos los moralistas y gentes de bien de aquella época.

Y tenían razón; lo que se condenaba era la lectura de aquellos libros de ardiente fantasía y manifiestas pasiones sobre todo en una época en que parecía invertida la sentencia del catecismo que nos enseña que los enemigos del alma son "demonio, mundo y carne", pues al parecer el "demonio" ocupaba el último lugar y la "carne" el primero; época en la cual el diablo podría estar en receso o de vacaciones pues "carne y mundo" se bastaban a sí solos para cumplir a la perfección su oficio. Igualmente se reprobaba las lecciones de los dichos libros pues mucho se les va en enseñar picardías y malas artes, en instruir cómo con maña apropiarse de lo ajeno, cómo escamotear en los juegos, cómo poner tropezones a incautas y engañadas doncellas, cómo burlar la vigilancia paterna, cómo cohechar dueñas y Celestinas, y en fin otras cosas "que por no inficionar el aire no te las quiero contar".[8] decía Cristóbal de Villalón que por cierto no fue nada escrupuloso y sí muy atrevido y otros temas que por su naturaleza son de los de "allégate acá y decírtelo he a la oreja";[9] también eran contrarios y enemigos de los fantásticos y mentirosos libros de caballerías que trastornaban el seso y llenaban los cascos de humaredas y visiones.

Escribía Cervantes de Salazar: "...Guarda el padre a su hija, como dicen, tras siete paredes, para que quitada la ocasión de hablar con los hombres sea más buena; y déjanle un «Amadis» en las manos, donde aprende mil maldades, y desea peores cosas, que quizá en toda su vida, aunque tratara con los hombres pudiera saber y desear; y vase tanto tras el gusto de aquello que no quisiera hacer otra cosa; ocupando el tiempo que había de gastar en ser laboriosa y sierva de Dios, no se acuerda de rezar ni de otra virtud, deseando ser otra Oriana, como allí, y verse servida de otros Amadís. Tras este deseo viene luego procurarlo, de lo cual estuviera bien descuidada, si no tuviera donde lo deprendiera. En lo mismo corren también lanzas parejas los mozos, los cuales, con los avisos de tan malos

libros, encendidos en el deseo natural, no tratan sino como deshonrarán la doncella, y afrentarán la casada. De todo esto son causa estos libros, los cuales, plega a Dios, por el bien de nuestras almas, veden los que para ello tengan poder".[10]

Juan Luis Vives, que tan entusiasta y partidario se muestra de que a la mujer se le enseñe a leer, como vimos arriba, y de que sea ilustre en las letras, truena y fulmina denuestos e imprecaciones contra tan dañosos y corruptores libros "que añaden alquitrán al fuego ardiendo" "...y no dejo mucho de maravillarme asimismo de los padres cuerdos y maridos, cómo permiten que sus hijas y mujeres lean tales libros con los cuales aprenden a ser más maliciosamente perversas... Por tanto, huya la nuestra virgen de los libros sospechosos y dañosos como de una víbora o escorpión, y si alguna hubiere que tanto se huelgue de leerlos que no quiera dejarlos, se le deben quitar de las manos aunque no quiera; y si no lee de buena gana libros provechosos, le deben totalmente quitar que no lea".[11]

Y más perjuicio causaba su lectura por la forma como se acostumbraba a leer, pues juntábanse en grupos para leerlos y no faltaba quien "lo glosara, añadiendo maldades y declarando malicias".

Dice Marañón: "La popularidad de las novelas picarescas fue extraordinaria... Fue el *Lazarillo*, sin duda, la más famosa obra de ingenio en tiempo del Emperador. En éste y otros manuales parecidos aprendían aventureros, malandrines y gallofos, no sus artes, que éstas necesitan de escuela práctica, pero sí algo peor que era la glorificación ingeniosa de sus fechorías y, por lo tanto el arte de hacerlas simpáticas. La infección se extendió por todas las capas sociales, pues no en vano los tales libros se encontraban no sólo en los bolsillos agujereados de las gentes de mal vivir, sino en la recámara de los señores, en el estrado de las damas y en el bufete de los letrados".[12]

Otro motivo y causa de lo dañino de los tales libros fueron las autorizaciones reales y eclesiásticas que se insertaban en las primeras páginas de la obra; y cuando el Privilegio Real de Aragón de las *Novelas* Ejemplares de Cervantes reza: "...Podais y puedan hacer imprimir el dicho libro de las Novelas Ejemplares, de *honestísimo entretenimiento*..." ¿que padre o que marido no pondrían en las manos de su mujer o de sus

hijas sin escrúpulo o temor alguno tan desenvueltas novelas permitidas por real autorización?

También era engañosa y disimulada celada la presentación que algunos autores hacían de sus obras, para que sin temor fuesen leídas, pues las ofrecían de sabroso estilo, y como guías y consejeras de inexpertos mozos, tal como se lee en la portada de *La Celestina*: "Tragicomedia de Calixto y Melibea, en la cual se contienen, demás de su agradable y dulce estilo, muchas sentencias filosofales y avisos muy necesarios para mancebos mostrándoles los engaños que están encerrados en sirvientes y alcahuetas".

Don Quijote para justificar sus ideas y conducta alegaba: "¡Bueno está eso!, respondió don Quijote: los libros que están impresos con la licencia de los reyes, y con aprobación de aquellos a quienes se remitieron, y que con gusto general son leídos y celebrados de los grandes y de los chicos, de los pobres y de los ricos, de los letrados e ignorantes, de los plebeyos y caballeros, finalmente de todo género de personas, de cualquier condición y estado que sean ¿habían de ser mentira y más llevando tanta apariencia de verdad...?"[13]

Pfandl da una explicación acerca de las paradójicas licencias eclesiásticas que muchas obras traen, aunque su lugar más indicado hubiera sido el *Index expurgatorius*. Dícenos: "Con la creciente difusión del libro, creció naturalmente, de un modo enorme, la labor censoria de la Inquisición y como consecuencia se siguió que, para el examen y aprobación de los manuscritos presentados, eran encargados en muchos casos organismos subordinados y, consecuentemente personas, que, en parte no estaban capacitadas precisamente para ser censores de libros y que, en parte, procedían ateniéndose a normas muy distintas de las que requería su misión. Así se explica el para muchos enigmático fenómeno, de que, frecuentemente las cosas más groseras y absurdas pasaban sin impedimento alguno, mientras, al mismo tiempo, la severa férula de otro censor condenaba insignificantes e inofensivas nimiedades".[14]

△

Ejemplos tenemos en nuestra historia tapatía de como los libros

caballerescos indujeron, aun a personas de seso y autoridad, a aceptar como verdaderos, hechos que fueron quiméricos y falsos; entre muchos escogeré uno que Tello nos refiere de la batalla que tuvo lugar en la Guadalajara de Tlacotlán el 28 de septiembre de 1541.

Es atractiva, por lo novelesco, la atrevida valentía de Cristóbal Romero, capaz de meter mortal envidia al más animoso y estirado caballero de las leyendas. Entróse solo Romero entre dos mil indios que venían a atacar a la ciudad "y dió una lanzada a un capitán de ellos, y al sacar la lanza se le tronchó en la espaldilla quedando la mitad con una punta, como astilla",[15] el contratiempo no le desanimó, si no que con un palo astillado, pues lanza ya no era, hizo huir despavorido al asustado enemigo, lo echó fuera y lo venció y los desbarató y espantó a todos como si fueran rebaños de borregos o manadas de guajolotes, no sin haberles muerto antes "más de ciento de ellos", y todo fue tan en punto y breve tiempo que no dio lugar a que llegaran Oñate y Vázquez que prestos y ligeros acudían en su ayuda al verlo metido en tan descomunal y nunca vista aventura.

Ni el mismo Santo Santiago lo hubiera hecho mejor.

△

Tales fueron los resultados de los libros de caballería que hacían tragar tan grandes mentiras aun a personas serias y capaces; razón tuvo, pues, Cervantes en hacer quemazón de ellos en su Don Quijote, y razón también tuvo la gente en reprobarlos.

APÉNDICE

Disposiciones acerca de los libros

"De la impresión y lección de los libros. Párrafo I.— Ningún libro se imprima sino con la licencia del obispo.—No menos por escrito que de palabra suele ser de gran daño la perversa doctrina. Por lo cual, con arreglo al decreto del Concilio Tridentino, establece y manda este Sínodo que ninguno se atreva a imprimir, mandar imprimir, circular, ni comprar ni vender, ni tener consigo cualesquiera libros, si no es que antes hayan sido examinados y aprobados por el ordinario, y escritos e impresos con su licencia, bajo la pena de excomunión por el mismo hecho, y de cincuenta pesos que se han de distribuir por partes iguales a las obras pías, al acusador y a los gastos hechos por esta causa".

"Párrafo II.—Ningún escrito perteneciente a la religión se publique en el idioma de los indios, sin ser primero examinado por el Ordinario. Por las mismas causas prohibe este Sínodo, bajo pena de excomunión, el que se publiquen entre los indios en su lengua vulgar libros, sermones, o tratados de cosas que pertenecen a la religión, si no es que la traducción sea antes examinada y aprobada por el ordinario".

"Párrafo III.—Nadie retenga en su poder libros obcenos. Enseñando la experiencia que de la lectura de libros que contienen cosas torpes y obscenas, se origina la corrumpción de las costumbres, exhorta este Sínodo, a que nadie tenga consigo semejantes libros, ni permita que los lean los que están a su cargo. Podrán permitirse los de los antiguos latinos, por cuanto sirven para la instrucción y mejor inteligencia de la lengua latina; pero con prudente cautela, para que su lectura no sirva de escándalo a la juventud naturalmente propensa al mal".

(*Concilio III Provincial Mexicano celebrado en México el año de 1585*, Pág. 21)

Las Leyes de Indias en su Libro Primero, Título XXIV, disponían lo siguiente:

Ley Primera

"Nuestros jueces y justicias de estos reinos, y los de las Indias Occidentales, Islas y Tierrafirme del Mar Océano, no consientan, ni permitan, que se impriman, ni venda ningún libro que trate de materias de Indias, no teniendo especial licencia despachada por nuestro Consejo Real de las Indias, hagan recoger, recojan y remitan con brevedad a él todos los que hallaren, y ningún impresor, ni librero los imprima, tenga ni venda; y si llegaren a su poder los entregue luego en nuestro Consejo, para que sean vistos y examinados, pena de que el impresor o librero que los tuviere o vendiere, por el mismo caso incurra en pena de doscientos mil maravedíes y perdimiento de la impresión e instrumento de ella" (Don Felipe II y la Princesa Gobernadora, en Valladolid a 21 de septiembre de 1556. Y el mismo en Toledo a 14 de agosto de 1560).

Ley Segunda

"Otro si, ninguna persona de cualquier estado y condición que sea, pueda pasar, ni pase a las Indias ningún libro impreso en nuestro reino, o los extranjeros, que pertenezca a materias de Indias, o trate de ellas, sin ser visto y aprobado por el dicho nuestro Consejo, y teniendo licencia en la forma contenida en la ley antes de esta, pena de perdimiento del libro y cincuenta mil maravedíes para nuestra cámara y fisco". (Don Felipe IV).

Ley Tercera

"Mandamos a nuestros Virreyes, Audiencias y Gobernadores de las Indias, que provean, que cuando se hiciese algún Arte o Vocabulario de la lengua de los indios, no se publique, ni se imprima, ni use de él, si no estuviere primero examinado por el Ordinario y visto por la Real Audiencia del Distrito". (Felipe II. En Añover. 8 de mayo de 1584).

Ley Cuarta

"Porque de llevarse a las Indias libros de romance, que tratan de materias profanas y fabulosas y historias fingidas, se siguen muchos inconvenientes: mandamos a los Virreyes, Audiencias y Gobernadores que no los consientan imprimir, vender, tener, ni llevar a sus distritos y provean que ningún español ni indio los lea". (El Emperador don Carlos y el Príncipe G. en Valladolid a 29 de septiembre de 1543)

Ley Quinta

"Mandamos a nuestros Presidentes y Jueces Oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla, que cuando se hubiesen de llevar a las Indias algunos libros de los permitidos, los hagan registrar específicamente cada uno, declarando la materia de que trata, y no se registren por mayor". (El Emperador don Carlos y los Reyes de Bohemia G. en Valladolid a 5 de septiembre de 1550).

Ley Sexta

"Rogamos y encargamos a los Prelados que ordenen a sus provisores puestos en puertos de mar, que cuando los oficiales de nuestra real hacienda visiten los navíos, que en ellos entraren, se hallen a las visitas, para ver y reconocer si llevan libros prohibidos. Y mandamos a los dichos nuestros oficiales que no hagan las visitas sin intervención y asistencia de los provisores, y otra ninguna persona los pueda sacar ni tener". (Don Felipe II. En Madrid a 18 de enero de 1585).

Ley Séptima

"Nuestros Virreyes, Presidentes y Oidores pongan por su parte toda la diligencia necesaria y den orden a los oficiales reales para que reconozcan en las visitas de navíos si llevaren algunos libros prohibidos conforme a los expurgatorios de la Santa Inquisición, y hagan entregar todos los que hallaren a los arzobispos, obispos, o a las perso-

nas a quienes tocaren por los acuerdos del Santo Oficio. Y rogamos y encargamos a los prelados eclesiásticos, que por todas las vías posibles averiguen y procuren saber si en sus diocésis hay algunos libros de esta calidad, y los recojan y hagan de ellos lo ordenado por el Consejo de la Inquisición, y no consientan, ni den lugar a que permanezcan ni queden en aquellas provincias". (Don Felipe II y la Princesa Gobernadora en Valladolid a 9 de octubre de 1556).

Ley Octava

Porque hemos concedido privilegio al monasterio de San Lorenzo el Real para que él, obtuviese su poder solamente, y no otras algunas personas, puedan imprimir los libros del Rezo y Oficio Divino, y enviarlos a vender a las Indias: mandamos a los Virreyes, Audiencias y Gobernadores que con el cuidado conveniente procuren averiguar al tiempo que llegasen a sus puertos las flotas y navíos de estos reinos, si en ellos se llevasen algunos libros o impresiones de Rezo y Oficio Divino sin permisión del dicho monasterio; y hallando algunos, citadas y oídas las partes, hagan justicia. (Felipe II. En el Pardo a 10 de octubre de 1575. En Badajoz a 2 de diciembre de 1580).

Ley Novena

Nuestros Presidente y Jueces oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla reciban las cajas y fardos de libros del nuevo rezado, y las hagan embarcar a las Indias, y acomodar en las capitanas y almirantas de galeones y flotas, donde no reciban daño, libres de fletes y derechos, excepto lo mismo que se debe pagar, paga, de las Bulas de la Santa Cruzada al Maestre del Bajel, en los que los llevaren, dirigidos a los Oficiales Reales de las provincias donde fueren consignados, o a las personas que por orden del Monasterio de San Lorenzo los han de recibir, o aviar, conforme a su instrucción, y de vuelta de viaje no consientan pedir, ni llevar fletes, ni otros derechos de toda la hacienda que se trajere, procedida de los libros, y den luego aviso, y noticia particular a la persona, o personas, a cuyo cargo estuviere la administración

de esta hacienda, para que por su orden se acuda con ella quien la ha de haber". (Felipe III, en San Lorenzo a 19 de agosto de 1614).

Ley Décima

"Otro sí mandamos a los Presidente y Jueces Oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla, que con mucho cuidado reconozcan, vean y entendieren si en algunos de los navíos, que hacen viaje a las Indias, se llevan breviarios, misales, diurnos, horas, libros entonatorios, procesionales y otros de rezo, sin licencia y orden del Monasterio de San Lorenzo, y habiendo recogido y embargado los que hallaren, no los entreguen ni desembarguen hasta que Nos proveamos lo que convenga". (Felipe II. En Madrid a 1 de marzo de 1574).

Ley Undécima

"Mandamos a nuestros Oficiales Reales de los puertos de las Indias, que en llegando a ellos algunos navíos con libros del nuevo rezado, remitidos por el Monasterio de San Lorenzo, los reciban y pongan todo el cuidado necesario y encaminen a las Provincias donde fueren dirigidos, y recojan el dinero, plata, y oro, que de su procedido remitieren nuestros oficiales de las Provincias, y lo envíen en los primeros navíos que viniesen a estos Reynos, registrado por cuenta aparte dirigido al Presidente y Jueces Oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla, para que lo entreguen a la persona que tuviere poder legítimo del Convento, con orden del Comisario General de la Santa Cruzada, administrador de esta hacienda, sin dilatarlo por ninguna causa ni razón que sea". (Felipe II, en Tomar a 15 de mayo de 1581. Felipe III en Madrid, a 20 de enero de 1610 y 17 de febrero de él).

Ley Duodécima

"Ordenamos y mandamos al Oidor más antiguo de cada una de nuestras Audiencias, que entienda y averigüe qué personas contravienen el provilegio concedido al Monasterio de San Lorenzo el Real para im-

primir, traer a estos reinos, y llevar a los de nuestras Indias Occidentales, breviarios, misales y otros cualesquier libros de rezo, conforme a Breves de su Santidad, y leyes de este título, y procedan y conozcan privativamente de los pleitos y causas que se movieren, y lo anexo y dependiente, cada uno en sus distritos, ejecutando sus sentencias cuanto hubiere lugar de derecho, y los Virreyes, o Presidentes nombren dos o tres oidores para el conocimiento de estas causas en grado de apelación, y ellos sólos las determinen. Y para cumplido efecto por la presente inhibimos a los demás Oidores y Alcaldes del crimen, donde los hubiere, y Gobernadores, Corregidores y otras nuestras Justicias y Jueces, para que no se entrometan en el conocimiento de las dichas causas en primera, ni segunda instancia, y las remitan al Oidor más antiguo. Y mandamos que las condenaciones se repartan como está ordenado, y que nuestros Fiscales salgan a la defensa de estas causas en nombre del Monasterio de San Lorenzo y las sigan con especial cuidado, y nos envíen relación de lo que hicieren. Tomen cuentas a las personas, que en nombre del Monasterio recibieren y vendieren los dichos libros, y hagan enviar su procedido a estos Reynos como se envía nuestra Real hacienda, consignando, como está proveído por ley antecedente". (Felipe II, en Madrid a 7 de febrero de 1594. Felipe III, en Aranjuez a postrero de abril de 1611).

Ley Trece

"Mandamos que las condenaciones que hicieron los oidores más antiguos de nuestras Audiencias contra las personas que hubieren introducido el nuevo rezado, sin guardar la forma referida, se repartan por tercias partes; una para nuestra Real Cámara, otra para el denunciador, y otra para el Juez que sentenciare la causa, y el Oidor lo ponga en Arca, y cuenta aparte, y nos avise de la cantidad que fuere, teniendo de todo muy particular cuidado, y pueda llevar la que le tocare como Juez, sinembargo de que sea el Oidor, que Nos dispensamos en este caso, y con que no sea ejemplar para otros". (Felipe II, en el Pardo, a 2 de diciembre de 1587).

Ley Catorce

"Porque herejes piratas con ocasión de las presas y rescates han tenido alguna comunicación en los puertos de las Indias, y esta es muy dañosa a la pureza con que nuestros vasallos creen y tienen la Santa Fe Católica, por los libros heréticos y proporciones falsas que esparcen y comunican a gente ignorante: mandamos a los Gobernadores y Justicias, y rogamos y encargamos a los Arzobispos y Obispos de las Indias, y puertos de ellas, que procuren recoger todos los libros que los herejes hubieren llevado, o llevan, a aquellas partes, y vivan con mucho cuidado de impedirlo". (Felipe III, en Madrid a 11 de febrero de 1609).

Ley Quince

"Mandamos a los Virreyes y Presidentes que no concedan licencias para imprimir libros en sus distritos y jurisdicciones de cualquier materia o calidad que sean, sin que proceda la licencia, conforme está dispuesto y se acostumbra, y con calidad de que luego que sean impresos entregarán los autores, o los impresores, veinte libros de cada género, y pongan particular cuidado de remitirlos a nuestros Secretarios, que sirven en el Consejo de las Indias, para que se repartan entre los del Consejo". (Felipe IV, en Madrid a 19 de marzo de 1647 y allí el 18 de septiembre de 1653. Carlos II y la Reyna Gobernadora a 14 de mayo del 1668).

△

En varios libros del siglo XVI, que en aquella época pertenecieron al convento de San Agustín, se lee la siguiente conminación: "Este libro pertenece al Convento de N. P. San Agustín de Guadalajara, y hay excomunión contra el que lo enajene o retenga sin licencia expresa o escrita del P. Rector".

Bibliografía

[1] Testamento del licenciado Melchor Méndez Sotomayor. Protocolo de Rodrigo Hernández Cordero. Tom. II. Pág. 429.

[2] Protocolo Rodrigo Hernández Cordero. Tom. II. Pág. 387, vuelta.

[3] Pfandl. Cultura y Costumbres del Pueblo Español de los siglos XVI y XVII. Pág. 201.

[4] Citado por Pfandl. Obra citada. Pág. 277.

[5] Pfandl. Obra citada. Pág. 277.

[6] Juan Luis Vives. Instrucción de la Mujer Cristiana. Capítulo IV.

[7] III Concilio, Pág. 18.

[8] y [9] Cristóbal de Villalón. El Crótalon. Canto IV.

[10] Francisco Cervantes de Salazar. Diálogos.

[11] Vives. Obra citada. Capítulo V.

[12] Marañón. Introducción al Lazarillo de Tormes.

[13] Cervantes. Don Quijote. Libro Primero. Capítulo L.

[14] Pfandl. Obra citada. Pág. 82.

[15] Tello. Tomo II. Pág. 396.

Capítulo V

LAS ENFERMEDADES

No pretendo, ni busco hacer un trabajo completo ni crítico de patología.

Sólo trato de dar a conocer cómo fueron las cosas, y lo haré con sencillez y verdad aunque hoy día juzguemos a muchas de ellas por cuentos, desatinos o disparates; expondré extrañas y peregrinas ideas médicas, entonces en boga, y que ahora se nos antojan ocurrentes, chuscas y aun absurdas; señalaré las causas de las dolencias, su patogenia y su tratamiento según los conceptos de aquella época, y también diré de las consejas y creencias del vulgo y de la teoría del médico.

Las enfermedades y los santos

En otra parte de esta obra señalamos que hubo santos protectores contra las hormigas y los rayos; los artesanos tenían sus patronos, cada uno el suyo, según su propia arte o industria; los pilotos su guía, los arrieros su conductor; los guerreros su amparo, los mineros y artilleros a Santa Bárbara, etc., y así no es de extrañar que desde tiempos remotos las enfermedades tuvieran cada una su especial y particular abogado.

Algunas enfermedades llevaban nombres de santos, y por tal eran conocidas por los médicos y el vulgo, tales como:

Mal de San Mauro.—La gota.
Mal de San Guido, o de Lázaro.—La lepra.
Mal de San Aventino.—El resfrío.
Mal de San Fiacre.—Flujos de sangre.
Mal de San Vito o Danza de San Vito.—La corea.
Etc., etc.

Los Catorce Santos Auxiliares

Era un grupo de catorce santos especialmente celebrados e invocados por su particular y especial eficacia contra determinadas enfermedades, dolencias u otras desgracias; aunque cada uno de estos santos tenía cada uno su propio día para ser festejado, cuando se trataba del grupo se les obsequiaba en conjunto, en un solo acto y mismo día; la devoción era antigua, pues los misales de los siglo XV y XVI contenían una misa para su celebración y festejo. Nuevamente, en 1890, la Sagrada Congregación de Ritos autorizó la celebración de la fiesta de "Los Catorce Santos Auxiliares" fijando por fecha el cuarto domingo después de Pascua. Son:

San Jorge.—Se le invoca contra sarpullidos y roñas.

San Blas.—Contra las enfermedades de la garganta.

San Erasmo.—Contra los males del intestino.

San Pantaleón.—Invocado en las enfermedades consumptivas. Es patrón de los médicos juntamente con San Lucas, San Cosme y San Damián.

San Vito.—Invocado contra la corea, la letargia, la mordedura de bestias venenosas o con rabia.

San Cristóbal.—Se le implora en los huracanes, tempestades, tiempos de peste, y en los viajes para evitar contrariedades y accidentes.

San Dionisio.—Contra las posesiones diabólicas.

San Ciriaco.—Invocado para las enfermedades de los ojos y posesiones diabólicas.

San Acacio.—Contra los males y dolores de cabeza.

San Eustaquio.—Para evitar el fuego temporal y el eterno.

San Gil.—Invocado contra el pánico, mal caduco (epilepsia), la locura y los terrores nocturnos.

Santa Margarita.—Suplicada por las mujeres próximas a ser madres.

Santa Bárbara.—Invocada contra la muerte súbita.

Santa Catalina.—"La sabia consejera" patrona e invocada por todos los intelectuales, estudiantes, filosofos, médicos, oradores, etc.

Aparte de "Los Catorce Santos Auxiliares" había otros especialmente solicitados en caso de determinadas y concretas enfermedades, tales como:

San Roque.—Pestes.

Santa Apolonia.—Dolor de muelas.

Santa Ágata.—Madres que amamantan.

San Quintín.—Accesos de tos.

Santa Bárbara.—Aparte de ser patrona contra la muerte súbita; se le invocaba también en los tiempos de peste y enfermedades eruptivas.

Santa Lucía, Santa Clara, Santa Odila y San Ligero.—Patronos de los ciegos.

San Hipólito.—Reumas.

San Eno.—Sorderas.

San Bartolomé.—Convulsiones.

San Fermín.—Espasmos.

San Benito.—Erisipelas y mal de piedra.

San Claudio.—Protector de los niños.

San Mauro.—Gota.

San Guido.—Lepra.

San Aventino.—Resfrío.

San Fiacre.—Flujos de sangre.

San Vito.—Corea.

San Eutropio.—Hidrópicos.

San Renato.—Enfermedades de los riñones.

San Framboín.—Jaquecas, chancros, úlceras y fiebres.

San Marcelino.—Escrófulas.

San Prisco.—Jugaba un papel muy elástico porque era "un excelente médico de las enfermedades incurables y desconocidas del hombre".

San Disiderio, San Minuto y Santa Delfina.—Insensatos, trastornos mentales y locos.

Santa Regina.—Mal gálico, bubas, (sífilis). También se invocaba contra esta enfermedad al paciente Job, San Fiacre, San Roque, San Dionisio y San Damián.

Medicina y astrología

Fueron el arte y erudición médicas de antaño muy más difusas y complejas que las nuestras, pues tenían necesidad de recurrir a diferentes ciencias auxiliares al parecer ajenas a la disciplina médica; así el doctor Martínez, de los tiempos pasados, escribía: "Y como quiera que para ser consumado médico se necesita una general enciclopedia, pues como advirtió Hipócrates, para el uso de esta Arte son precisas muchas disciplinas, como son Gramática, Retórica, Pericia Griega, Astronomía, Geometría, Mecánica. Geografía. Historia Natural de los tres Reynos Animal, Vegetal, y Mineral, con la noticia de su naturaleza y virtudes. Anatomía, Chymia y Filosofía Moral, no sólo para conocer la temperatura del cuerpo por las costumbres del ánimo, sino para curar las dolencias de éste".[1]

Entre las ciencias auxiliares arriba citadas destacaba con singular importancia la astronomía con su subalterna y dependiente astrología; el recuerdo y secuelas de esta última han llegado hasta nuestros tiempos formando parte muy considerable de nuestro folk-lore; así vemos que hay gentes que acusan a la luna de la recrudescencia de sus males; los epilépticos le imputan el agravamiento de sus crisis; que si el niño nació deforme fue por el eclipse, etc., etc.; conviene, pues, decir algunas palabras acerca de la astrología para conocer el origen, desenvolvimiento, aceptación y arraigamiento de estas creencias y cuentos en nuestro actual vulgo.

Multitud de gentes, aun las formales y sensatas, y también innumerables médicos tomaban en serio a la astrología "fundada toda ella en razones y causas naturales, y no en suertes y supersticiones vanas, como a algunos que no lo entienden les parece"[2].. "Demás de ésto, para que se entienda que no sólo no es supersticioso aprovecharse de la astrología en la medicina, sino también útil y necesario, se comprueba por la constitución de Sixto V, Pontífice Máximo dada en Roma a cinco de enero de mil y quinientos y ochenta y seis, por la cual prohibe y veda todas las sectas judiciarias, excepto la astrología que trata cerca de la agricultura, navegación y cosas de medicina. De donde consta que, pues su Santidad dejó el uso de la astrología en cuanto fuese

necesaria a la medicina, debió estar informado tener la medicina necesidad de ella..."[3]

Cierto es que también hubo muchos opositores que se mofaban de ella, a la cual tachaban de superstición diabólica, y se reían de sus defensores.

Y tan aceptada y aprobada fue la astrología por parte de los médicos que muchos de ellos escribieron libros sobre tal materia, como "El Amigo de los Médicos, por Juan Ganivet" y el "Centilóquium para Médicos y Enfermos, por el Profesor Gerónimo Manfredi", y aun aquí, en la Nueva España, se imprimió un libro intitulado: "Verdadera Medicina, Cirugía y Astrología, en tres libros dividido, por el doctor Juan de Barrios... En el primer libro se trata de la anatomía del cuerpo humano... y que astrología han menester saber los médicos para sangrar... Con licencia y privilegio, impreso en México por Fernando Balli. Año de 1607".

La luna era, entre todos los astros, la más culpable aunque no le faltaban cómplices.

Mas para mejor comprender esta influencia celeste sobre el organismo humano y su mecanismo en las enfermedades es necesario tomar el problema desde muy atrás, es decir hay necesidad de conocer la causa de las enfermedades y su modo de obrar.

△

Suponíase al cuerpo humano compuesto de cuatro humores, a saber: el colérico, el flemático, el melancólico y el sanguíneo; estos cuatro humores, en vez de ser amigos entre sí, como habían de serlo por estar encerrados en un mismo organismo, y todos formando parte de él, traían entre ellos tal enemistad y mala gana, y tal batalla de predominio y superioridad, que todo les era pleito y lucha para el uno dominar y sobresalir sobre los otros.

La salud consistía en el cumplido y perfecto equilibrio de estos cuatro dichos humores, nivelados por la naturaleza o corregidos por el arte, y la enfermedad en su rompimiento y desigualdad. "Porque en

destemplándose un poco la proporción que entre sí tienen estas cuatro cualidades, en la cual consiste la salud, luego se sigue la enfermedad".[4]

"Y cuanto toca a la salud, es de saber, que así como nuestros cuerpos están compuestos de cuatro elementos, así tienen las cuatro cualidades de ellos, que son frío y calor, humedad y sequedad, a las cuales corresponden a los cuatro humores que se hallan en estos cuerpos. Porque a la frialdad corresponde la flema, a la humedad la sangre, al calor la cólera y a la sequedad la melancolía. Pues como aquel supremo Gobernador vió que la salud de nuestros cuerpos consiste en el temperamento y proporción de estos cuatro humores, y la enfermedad cuando se destemplan creciendo o menguando los unos sobre los otros, de tal manera ordenó estos cuatro tiempos, que cada uno de estos cuatro humores tuviesen sus tres meses proporcionados en el año, en que se reformase y rehiciese. Y así para la flema sirven los tres meses del invierno, que son fríos como ella; y para la sangre los tres de verano, que son templados como ella; y para la cólera los tres del estío, que son calientes como ella; y para la melancolía los tres del otoño, que son secos como ella lo es; y así teniendo igualmente repartidos los tiempos y las fuerzas, se conservan en paz sin tener envidia uno de otro, pues con tanta igualdad se les reparten los tiempos, y así ninguno prevalezca contra el otro, ni presuma destruirlo, viendo que tiene iguales fuerzas e igual tiempo de su parte para rehacerse, que él".[5]

A este estado de armonía entre los humores y de bienestar general llamabánle *eucrasia;* era la condición ideal, pero difícil de conseguir en estado perfecto, pues todo hombre, quiéralo o no, se halla dominado por alguno de estos cuatro humores, y así para que hubiera enfermedad debía romperse la armonía y proporción ordinarias que entre los humores había.

A la desviación o desquilibrio de los humores le decían *discrasia.*

Esta desconformidad de los humores obraba de varias maneras: o bien rompiendo la armonía y produciendo la enfermedad sin más motivo ni causa que este mismo desnivel, o bien obrando como causa predisponente para hacer susceptible al organismo a recibir o a acrecentar tal o cual enfermedad.

Una misma causa, supongamos el frío, obraba de desigual mo-

do en el colérico que en el flemático; en el uno podía producir romadizos y en el otro acedías, malestar o indigestiones, y así las mismas causas podían producir diferentes enfermedades en el hombre o en la mujer, o en el niño o en el mozo o en el viejo por tener todos diferente humor dominante.

Podían enfermar estos humores o por cantidad (deficiencia o aumento) o por calidad (humor impuro o dañado).

Los humores se formaban por la descomposición de los alimentos, factor importante de tener en cuenta tanto como motivo profiláctico, como curativo, pues un alimento producía o favorecía más a un determinado humor que a los otros; y así si un enfermo, por ejemplo, padecía y sufría por exceso de humor colérico (bilis amarilla) era malo estimular este humor con alimentos que acrecentaran su perjudicial acción, y por tal razón a estos enfermos biliosos no había que darles ni leche ni huevos, alimentos grandes favorecedores y padrinos de la bilis.

La discrasia, o sea el desnivel de los humores producía una materia nociva, razón de la enfermedad, y por esto la llamaban *sustancia morbosa*. Hénos, pues, ante una sustancia nueva, ajena al organismo, mala, dañosa y perjudicial; causa y motivo de la enfermedad. El pronóstico y tratamiento dependían de cómo se transformara esta sustancia.

La materia morbosa podía localizarse en un punto (enfermedades locales) o desparramarse por todo el organismo (enfermedades generales); las enfermedades locales rompiendo barreras o quebrantando defensas podían hacerse generales, y éstas, encontrando obstáculos y trabas, podían circunscribirse a un determinado sitio y hacerse locales.

Solamente la naturaleza era capaz de dominar, modificar, cambiar destruir o eliminar a esta dicha materia morbosa; los medicamentos no tenían más papel ni oficio que ayudar a la cansada o viciada naturaleza.

La fuerza que usaba la naturaleza para defenderse de esta nociva materia morbosa era el calor propio, el *calor innato*, de los seres vivientes; mediante éste la materia morbosa pasaba por tres fases sucesivas, y era el primero el estado de crudeza, el más malo y perjudicial de todos; seguíale el de cocción en el cual se destruían muchos productos tóxicos y malos; y por último como coronamiento y triunfo de la lucha de la naturaleza contra la materia morbosa, venía la eliminación de las

materias, destruídas, anuladas, que eran arrojadas fuera del organismo por cualquier emontuorio: orina, sudor, expectoración, hemorragias nasales, erupciones, etc.

Si la cocción y eliminación eran completas se recuperaba la salud; si parcial y defectuosa habíanse de esperar enfermedades largas, recidivias y metástasis; y por último si la cocción había sido mala y la eliminación nula o poca, no había más que aguardar la muerte.

De la predominancia de un determinado humor deducíase una terapéutica que pudiérase llamar específica: "por ejemplo en sólo la raíz del ruibarbo, el cual tiene especial virtud para purgar el humor colérico. De manera que bebido llega la virtud de él al hígado, donde está la fuente de todas las venas, que están esparcidas por todo el cuerpo. Y como en ellas está la masa de todos los cuatro humores, la virtud de esta raíz atrae y llama para sí principalmente al humor colérico, dejando los otros: el cual por su llamado viene, por él mismo y se va fuera de la casa, y deja el cuerpo limpio y sano".[6]

"Estas discrasias pueden ser producidas por los más diferentes factores: defectos en el modo de vivir, aire, viento, agua, astros, emanaciones malsanas, influencias climatológicas, las diferentes estaciones (estas últimas influyen muy especialmente en determinadas epidemias). venenos y animales venenosos, así como también causas que residen en el hombre mismo, como detención de las secreciones, pesares, etc".[7]

"Además de los afectos psíquicos se cuentan entre las causas primitivas y externas de la enfermedad, un defectuoso modo de vivir en lo que respecta al traje, alimentación, relaciones sexuales, fatiga y excesos físicos, mal empleo de los medicamentos, envenenamientos, etc., y también otras causas, como malos olores, etc. La influencia del clima, en forma de tempestades, temperatura, humedad, etc., figura con mucha frecuencia entre las causas de enfermedad. Los parásitos, en cierto sentido, figuran entre las causas morbosas que residen en el mismo interior del cuerpo, supuesto que se admitía que procedían de la descomposición de los humores. De este modo se diferenciaban las diferentes formas de los parásitos intestinales, según el humor cardinal que les hubiera dado origen. Como más frecuentes portadores de estos parásitos se admitían, además del intestino, el oído y los dientes".[8]

Hecha esta divagación y rodeo volvamos ahora a la astrología, pero es de advertir que no intento ni aspiro ni quiero entrar de lleno en el amplio, y para nosotros tan confuso estudio de la astrología, que si es difícil de comprender muy más lo es de exponer y explicar; al menos no lo haré de momento; tal vez en separado artículo trataré de este tema que tanta importancia tuvo en los pasados tiempos; así, pues, sólo me limitaré aquí a exponer, aunque sea sumariamente, como obraban los astros en tratándose de las enfermedades y diré unas cuantas palabras de los días decretorios, o críticos, y también llamados judicatorios, cuya tradición ha llegado hasta nosotros; y por añadidura trataré de los años climatéricos.

"Descompónense los humores del cuerpo principalmente por dos causas: la primera y más común es por los varios excesos que los hombres suelen hacer. La segunda sucede por la virtud y concurso de la influencia celeste, que a veces fortalece a un humor y debilita a otro, y también suelen concurrir estas dos causas juntas, de suerte que de la calidad del exceso y la del influjo celeste, y aun la complexión de la persona, vienen a ser conformes en destemplar el cuerpo aumentando algún humor; y cuando esto sucede suelen ser las tales enfermedades graves y agudas. Pues como los humores de nuestros cuerpos siguen el movimiento de la luna, y por medio de ella, y del aire particimos la influencia de los demás planetas, procede de ello que cuando se junta, o tiene aspectos con planetas y estrellas de la misma calidad de la enfermedad se aumenta y crece el accidente del enfermo. Y por lo consiguiente, siendo los tales aspectos con planeta y en signos de contraria calidad de la dolencia, se disminuye el mal fortificando a naturaleza, y es esta la causa de tener la mudanza en los enfermos correspondencia con el curso de la luna, y en estas razones y otras semejantes tienen fundamento las reglas de astrología por donde se juzga el discurso de una enfermedad, sabiendo el principio de ella y la edad y complexión y nación del enfermo".[9]

Los días críticos

Llamábanse días críticos aquellos en los cuales las enfermedades, sobre todo las agudas, sufrían tan súbita mutación que era para bien o

para mal del enfermo, es decir, que en esos días se esperaba el repentino alivio del paciente o el brusco agravamiento de la enfermedad, o tal vez la muerte.

Dividían los antiguos estos días críticos en tres categorías, a saber: los *radicales,* que eran los decisivos en el curso de la enfermedad o había mejoría inmediata y esperanza cierta de pronta convalescencia o empeoramiento o quizá defunción. Presentábanse cada siete días.

Los segundos eran los días *indicativos,* también dichos índices o judicatorios, y llamábanse así porque indicaban, con probabilidades más o menos posibles, o permitían hacer juicio de como había de ser la crisis radical. "Con los días indicativos se tiene cuenta en todas las enfermedades graves y agudas, e Hipócrates los llama días que descubren la calidad y fuerza de la enfermedad, y así, por medio del indicativo se juzga qué tal será el día crítico radical, para según eso ayudar a la naturaleza con los medicamentos necesarios procurando que prevalezca en la batalla que ha de tener con el humor que predomina".[10]

"En estos días suele la naturaleza dar muestra qué tal ha de ser el septeno, o el catorceno, etc., y según ello juzgan los buenos médicos el suceso que se podrá esperar de la enfermedad. Estos días indicativos se suelen comunmente llamar el tercero, el quinto o el onceno, etc".[11] Se presentaban cada 84 horas, o sea cada tres y medio días.

Los terceros y últimos de estos días críticos eran "los *intercedentes,* que según queda dicho, sólo se consideraban en las enfermedades muy agudas... Suele entonces la naturaleza esforzarse contra la enfermedad, y cuando esto sucede se tiene por buena señal, y a la contra por mala, si naturaleza estuviese entonces postrada".[12] Solían suceder cada 42 horas.

De estas tres clases de días críticos sólo han llegado hasta nosotros, a través de la tradición, del folk-lore, y aun de los tratados de medicina, los primeros, o sean los radicales.

Y así en el curso de alguna enfermedad aguda, supongamos pulmonía, los familiares del enfermo los esperan con ansias, y preguntan al médico: "Doctor, ¿cuándo hace crisis la enfermedad?. Y si el enfermo vio- lentamente alivia o súbitamente muere fue "porque la enfermedad hizo rincón ni agujero que no lo busquen, y cualquiera otro género de hor- crisis".

Los años climatéricos

Era creencia general que cada séptimo año de la existencia del hombre le era decisivo en su vida; a estos años le llamaban climatéricos, o como quien dice "escaleras".

"Dicen (los climateristas) que en el primer septenario después del nacimiento caen los dientes, y se perfecciona la loqüela. En el segundo sale el bozo, y se hace el hombre apto para el matrimonio. En el tercero se perfecciona la barba, y toma el cuerpo todo el aumento de longitud que ha de tener. En el cuarto cesa el incremento también en cuanto a la latitud. En el quinto llegan a su último auge las fuerzas corporales. En el sexto se termina el estado, o entera conservación de ellas, y se mitiga el ardor de la concupiscencia. En el séptimo se consuma la prudencia, cuya integridad se conserva hasta el octavo. En el nono se nota sensible decadencia de ella. En el décimo se hace visible la maturidad para la muerte..."

Y claro está que habiendo tantas mutaciones en el organismo también las había de haber en la presentación y evolución de las enfermedades, ya que el conjunto de órganos, tejidos y aun temperamentos sufría tan radical transformación.

Pero el problema era explicar por qué cada séptimo año, ese precisamente y no ningún otro, había de ser fatal, adverso y desastroso para la salud, y aun para la misma vida, y para los accidentes y desgracias, y para los negocios e intimidades de la familia y del hogar.

"Aunque el vulgo sólo señala por climatéricos los años septenarios, entre los autores que trataron de esta materia hay tanta variedad, que ella sola es una gran prueba de que fundó esta opinión el antojo... Los que añaden a los septenarios, novenarios, son muchos; en cuya sentencia, no sólo de siete en siete años, más también de nueve en nueve se van repitiendo peligros a la vida... Porque la razón en que se funda el que los septenarios sean peligrosísimos, es, porque cada año séptimo corresponde al séptimo planeta, que es Saturno, astro melancólico, de malos influjos".

"La opinión que reina en el vulgo es que en los climatéricos peligra sólo en virtud de alguna alteración del temperamento, que produzca dolencia de cuidado. Salmasio dice, que esto es contra el sentir de todos los antiguos; y que en los años climatéricos no sólo peligra la vida por los prin-

cipios intrínsicos, que pueden producir enfermedades, más también por cualesquiera externos, y fortuitos accidentes, como de naufragio, herida, precipio, etc... Y poco más adelante enseña, que no sólo tiene en los años climatéricos sus tropiezos la vida más también tiene sus escollos la fortuna, amenazando en ellos no menos que los amigos de la parca, los reveses de la suerte".

Según los climateristas había entre los años climatéricos unos más difíciles y funestos que otros; y eran estos los múltiplos; y así por tenemos el peor de todos, y el más aciago, el 63 de la vida del individuo, pues es el múltiplo de un septenario con un novenario; 7x9=63; seguíanle en maldad el 49, múltiplo de dos septenarios, y también era infausto y desdichado el 81, combinación de dos novenarios; 9x9=81; aunque pocos individuos llegarían a esta edad.

Los endemoniados

Y si aquí tratamos de los endemoniados es por la estrecha relación que había entre estos sujetos y la medicina, ya que los médicos tenían que intervenir frecuentemente para decidir si su enfermedad era natural o si salía del radio de lo ordinario.

Entre otros ejemplos escojo el siguiente por dos razones; y sea la una por tratarse de un caso de la época que estudiamos, es decir del siglo XVI y sea la otra porque está escrita por la sabrosa y castiza pluma de Fray Luis de Granada.

"Y ser verdad que hay endemoniados, testifican, no sólo las escrituras que están llenas de esto, más también la experiencia de muchos que los han visto. Y no proceder esto de influencias y constelaciones del cielo, está claro; porque el cielo no puede hacer cosas artificiales cuales son las más que se ven en los endemoniados. Porque siendo personas ignorantes, hablan en latín y tocan las campanas, y dan señal al tiempo de la salida, y dicen a muchos de los que presentes están lo que ellos hicieron en secreto, y otras cosas semejantes, a las cuales es imposible extenderse la influencia del cielo... Y para mayor confirmación de esta verdad referiré aquí a este propósito dos cosas muy notables, muy públicas y muy dignas de fe.

"La primera me contó el muy ilustre y reverendísimo señor don Jorge de Tayde, obispo que fue de Viseo, y ahora capellán mayor del rey don Enrique, nuestro señor. Díjome él, pues que en esa ciudad de Viseo había una mujer casada con un hombre del pueblo, que era malamente atormentada del demonio: la cual, para remedio de este tormento, confesaba y comulgaba algunas veces, e iba en romería a muchas casas de devoción. Pasarían de esto más de dos años; pero el señor obispo no daba oídos a este negocio, por no creer que esto fuese cosa del demonio, y así estuvo muy incrédulo mucho tiempo, hasta que finalmente fueron tantos los indicios de la verdad, que hubo de creer, y se determinó de pelear con aquella bestia fiera con las armas de la fe y exorcismos de la Iglesia. Y para esto ayunó los tres días que se mandan ayunar para este efecto, y decía cada día misa con toda la devoción que le era posible, como comenzándola a las seis de la mañana; y acabada la misa, y así como estaba revestido, batallaba hasta las once del día con aquel mal espíritu. Dułó esto cinco días, sin que el demonio obedeciese a los exorcismos, en los cuales algunas palabras se entrometían, que el demonio sentía mucho, y entonces hacia grandes bascas, y atormentaba tan fuertemente a la pobre mujer, que a veces se le hinchaba tanto la garganta, que venía estar casi igual con la punta de la barba. Y las palabras con que el demonio más se embravecía, eran estas: Mal aventurado de ti, que para siempre no has de ver a Dios. Otras veces le decía en latín: *Dereliquisti Dominum Deum tuum, et oblitus es Creatoris tui.* Que quiere decir: Desamparaste a tu Señor, y olvidaste de Dios, tu criador. Y cada vez que se le decía alguna palabra de estas, hacía aquel espíritu tan grandes bascas, y atormentaba tanto a la pobre mujer, que era menester que su marido, que presente estaba, y otros tuviesen mano en ella. En esta sazón oyó este señor que los que asistían a estos exorcismos ponían duda si esta mujer había sido bautizada. Y hecha inquisición sobre ello, hallóse que al tiempo de su bautismo hubo un gran alboroto en la iglesia, por haberse allí notificado al cura de parte del prelado, que desistiese de su oficio, por lo cual no acabó lo que había comenzado. Habida, pues, esta información, este señor se determinó de la bautizar; y para esto mandáronla salir fuera de la iglesia, para hacer los exorcismos acostumbrados; en lo cual hubo gran dificultad por la resistencia del demonio, y no menos la hubo acabados los

exorcismos a la entrada. Llegada, pues, a la pila del bautismo, quitada la toca para bautizarla, pronunciando este señor estas palabras: *Ego te baptizo, in nomine Patris, et Filii, et Spiritus Sancti,* en ese mismo punto la buena mujer levantó las manos, diciendo: Bendito y alabado sea el nombre de Dios, que ya me ha dejado. Con lo cual los que presentes estaban, con toda devoción alabaron al Señor, viendo aquella súbita y maravillosa virtud del santo bautismo. Y para más certificarse este señor de esta maravillosa virtud, tornóle a decir aquellas palabras, con que el demonio hacia tantos visajes, y ningún sentimiento hizo la mujer. Entonces él acabándola de bautizar, la confirmó, y allí mismo la hizo recibir de nuevo con el marido, que presente estaba, porque antes del bautismo no había sido sacramento, su matrimonio. Esto acaeció en la ciudad de Viseo, en la Capilla de Santa Marta, pocos años ha... De este milagro es testigo, no sólo el señor obispo susodicho, que es hoy día vivo, sino todos los que presentes se hallaron. Ni es para callarse otra cosa que en esta hora sucedió, antes que la mujer fuese libre del demonio. Porque diciendo este señor misa, el que le servía diole al principio de ella agua por vino, porque el vino era blanco, y así hubo lugar este yerro; más al tiempo de consumir entendió el defecto, y luego hechó vino en el cáliz, y lo consagró y recibió, sin que persona de la iglesia entendiese lo que pasaba más así como él consumió el agua por vino, la mujer endemoniada que estaba al cabo de la iglesia, dió una gran risada, y nadie entendió la causa de ella, sino quien decía la misa; porque conoció que el demonio festejaba mucho aquel defecto. A este propósito referiré otra cosa muy semejante, que debajo de juramento contó a mí y a otras personas el doctor Barbosa, médico del rey don Enrique, nuestro señor. Y fue así que él tenía una esclavilla de edad de nueve años, traída del Brasil, que es tierra de gente infiel y muy bárbara. Mas la esclavilla era muy servicial y de muy buenas manos, la cual era fieramente atormentada del demonio, más su señor, creyendo que esto podía ser enfermedad de epilepsia o gota, coral, usó de cuantos remedios la medicina enseña para estos males, sin seguirse de ellos provecho alguno. Y desconfiado ya de los remedios procuró saber de los que esta esclavilla trajeron de su tierra, si había sido bautizada. Y entendiendo que no lo era, ordenóle su bautismo con su torta de pan y candela, y con todo lo demás que para esto se requería, y así fue bauti-

zada. Y desde aquel día hasta lo postrero de su vida ninguna cosa hubo en ella de las que antes padecía. Aquí no ha lugar fingimiento, porque en tan tierna edad no se pueden sospechar fingimientos, y más tan costosos y de tan largo tiempo".[13]

En estos dolientes, escribe el P. Vilariño, "el demonio ocupaba el cuerpo del endemoniado, usaba de sus miembros a su capricho, por su fuerza, contra la voluntad del poseso, al cual prestaba no pocas veces fuerzas físicas y facultades superiores a las que el hombre puede tener. Apoderado de un hombre vivo, dueño en él de todo, menos de su voluntad, lo cual no puede el diablo, ni aun en estos casos, violentar, movíalo, hacíalo hablar, comer, moverse, retorcerse como él quería. A veces permitía al endemoniado tener acciones propias, y obrar según quisiese en muchos tiempos, a veces casi no le dejaba acción ninguna, fuera de la voluntad, que como he dicho, siempre quedaba libre, sin que el demonio pudiese hacer que el endemoniado quisiese lo que no quería".

El pronóstico

Veamos ahora cuáles eran las señales por las cuales se juzgaba de la bondad o malignidad de la enfermedad.

Y digamos que pueden considerarse dos clases de signos pronósticos; los unos eran del vulgo, y los otros del médico. Los expondremos en la siguiente lista tomada en su integridad de la obra de Henrico Martínez, que lleva por título *Repertorio de los tiempos e Historia Natural de la Nueva España.*

"Plinio en el libro 7, Capítulo 51, dice que cuando uno está muy malo de algún mal furioso y frenético, si vieren el tal enfermo alegrarse y dar grandes risas de súbito, es señal que morirá presto.

También en enfermedades de cabeza con fiebres agudas decir el enfermo locuras o disparates, suele ser señal de muerte, por donde se colige que de cualquier modo en los tabardetes no ser buena señal perder el enfermo el sentido y juicio.

Cuando una persona está mala de algún humor melancólico, que se conoce cuando se huelga de estar a solas, y en lo obscuro, triste y callan-

do, que si el tal enfermo se pone a mirar a alguno de hito en hito, es evidente señal que morirá presto.

También si al principio de las enfermedades agudas expeliese el enfermo, por cámara o por vómito, humor negro y melancólico, es señal mortal, y lo mismo denota la orina negra o parda.

También escriben que si una persona está enferma de tener asma en el pecho, y le sobrevinieren hipos en el estómago, y se echare boca abajo, es señal que el tal no vivirá mucho.

En las fiebres, haber dolor y mordicación en la boca del estómago y demasiado calor es señal mortífera, y a esto alude a lo que el vulgo llama cocoliztle.

Cuando uno estuviere malo de fiebres agudas o tuviere otra enfermedad rigurosa, si le vieren andar el pulso agudo e interpolado, es a saber, que anda un poco y se para otro poco, no siendo natural en la tal persona, es señal que morirá presto.

También, si sobreviniere pasmo después de haber tenido calenturas agudas, es indicio mortal, y al contrario, si al espasmo sobrevienen calenturas es buena señal.

Si cuando una persona está muy enferma, especialmente si tuviere alguna modorra, si al tal enfermo vieren cuando está en la cama asir de la sábana, doblar la ropa, y tener mucho cuidado en mirar, y concertarla, es evidente señal que se le va acabando la vida.

El involuntario flujo de lágrimas en los enfermos de calentura aguda suele ser señal de muerte, y algunas veces es indicio de que habrá flujo de sangre de nariz.

En pasiones callentas [*sic*] haber tenido el color de la lengua amarillo, azafranado o verde, y después tenerle morado o negro, es señal de muerte.

En males de garganta, cuando menos pareciere la hinchazón por de fuera tanto más amenaza muerte repentina, si en la respiración hubiere dificultad.

En las enfermedades agudas y fiebres tener los extremos fríos, como son pies, manos, orejas y nariz es indicio cierto de muerte.

En enfermedades de fiebres tener el enfermo dificultad en la respiración con locura, es señal de muerte.

Temblor en los brazos y piernas, en los ojos o labios en enfermedades agudas, calenturas, es señal de muerte.

Después de haber tenido el enfermo muchas evacuaciones por cámara, o flujo de sangre, sobrevenir hipo es señal de muerte y lo mismo es en las fiebres agudas.

Sobrevenir sordera o ruido en los oídos, o zumbido, habiendo flaqueza y enfermedad aguda, es indicio de muerte.

Si uno hubiere estado mucho tiempo enfermo, si le vieren cerrar y abrir a menudo los ojos, apretar recio los dientes y la boca, es indicio que vivirá poco.

También si el enfermo de alguna enfermedad grave, estando medio despierto y amodorrado, hablare consigo mismo, denota acabársele el término de la vida.

A los que pasan de sesenta y dos años, si les viniere alguna hambre canina, apeteciendo comer a menudo, es señal de muerte.

"Dice también Plinio, en lib. 7 cap. 6 que cuando la mujer en el parto bosteza, es señal de que corre peligro de la vida".

Cuando algún niño es muy honesto y discreto, más de lo que su edad pide, teniendo devociones, preguntas y respuestas que parecen más de edad proyecta que de niño, a estos tales los suele llevar Dios para si.

Cuando una persona enferma dijere desvaríos y se riere, se puede tener más esperanza de salud que si le vieren con los desvaríos triste y acongojado, porque lo primero procede por causa de la sangre, que es humor benigno, y lo segundo de la melancolía.

Las enfermedades principales, o las heridas o caídas sucedidas en la conjunción del sol y luna, suelen ser peligrosas, mayormente si tiene alguna cosa de estas principio poco antes de la conjunción u hora de la luna nueva, que todo es uno".

Hasta aquí Henrico Martínez.[14]

Los médicos daban importancia a signos más formales, como eran el estado del pulso, su frecuencia y ritmo.

Eran vistos como indicios buenos y favorables el buen estado general, la respiración tranquila y sosegada, el sueño quieto y reposado, la sudoración abundante, etc.

En cambio una postura del enfermo de continuo acostado boca arri-

ba, el tener las piernas dobladas, o la boca abierta, o el rechinar los dientes eran signos malos y adversos.

△

Creían los astrólogos, y con ellos el vulgo, aunque muchos médicos hacían burla de tal cosa, "que los que mueren de su muerte natural comunmente suelen expirar en el menguante de la marea, estimando también por muerte natural la que sucede por enfermedad, aunque en rigor no lo sea".[15]

Llévanos las últimas palabras del párrafo anterior a precisar lo que entendían por muerte natural y qué por muerte violenta.

"La primera [cosa] sea saber que sea esto que comunmente llaman los filósofos muerte natural y violenta... muerte natural llaman los filósofos aquella que cuando un hombre sin género de enfermedad alguna, sino de puro viejo, viene a morir por faltarle ya de todo punto el calor natural con que vivía. Muerte violenta se entiende cuando un hombre enmedio de su edad (hagamos cuenta) o en el discurso de su vida muere de alguna enfermedad, o le matan, porque si de aquella ocasión acaso no muriera tenía calor y humedad para alargar mucho más la vida".[16]

"...de suerte que en las seis horas (poco más) antes que salga [la luna], y en las seis antes de ponerse, son las horas en que ordinariamente suelen expirar los que mueren violentamente, según lo ha mostrado, y muestra la experiencia; y tanto estará el enfermo más cerca de expirar cuanto más se propincuare la luna al horizonte, que es al salir o al ponerse. Bien es verdad que esto puede faltar en algunas personas por algunas causas particulares, porque, en fin no hay regla sin excepción mas lo que se ha dicho es lo que ordinariamente sucede".[17]

Aun para morir daban guerra y contrariedad los cuatro humores de que hablábamos arriba, pues si a alguno tocaba morir en "tiempo que reina el humor predominante que tienen, como si muriesen los coléricos en estío, los melancólicos en otoño, los sanguíneos en verano, los flemáticos en invierno",[18] la agonía era más larga y penosa, los dolores más intensos y mortificantes y las angustias y preocupaciones más agudas, tenaces y aflictivas.

Las enfermedades

Escribía el señor Mota y Escobar: "Su temperamento [de Guadalajara] es más caliente que frío; es penoso el calor desde abril a septiembre y mal sano a todos, en especial a los recién entrados y venidos de tierra fría. Las enfermedades que generalmente engendra este temple son tercianas que dan con grandes fríos y fiebres y con grandes congojas, mayormente las que llaman los médicos dobles, aunque nadie muere de ellas; su cura es sangrías y purgas de cañafístola y cosas frescas. Las enfermedades de gota y orina se encarnizan mucho en esta ciudad; cuando dan consumen al hombre hasta llevarle a la sepultura".[19]

El mal de madre

Por tal mal y bajo tal nombre entendían al que hoy decimos histeria.

Para esta dolencia "todo olor fuerte es bueno, así como poleo, ruda, ajenjos, humo de plumas de perdiz, de romero, de mosquete, de incienso".

Consistía este "mal de madre", según los conceptos de aquel tiempo, en que la matriz revoltosa e inquieta se salía y escapaba de su natural lugar para pasarse a otros ni ordinarios ni acostumbrados, produciendo infinitas ansiedades, congojas y desconsuelos en la mujer atacada; el tabaco era un buen remedio para volver este alborotador órgano a su habitual sitio: "pues aplicado el medicamento vuelve al punto a su propio sitio, cesa el síncope y se alejan la angustia y la muerte que ya se habían apoderado en gran parte del cuerpo de la mujer enferma".[20]

La epilepsia

Llamábanla también mal de corazón, mal comicial, mal caduco o gota coral.

El pelo

Así llamaban a alguna enfermedad que atacaba a las señoras cuan-

do amamantaban, y decían que era producida por la opilación de los conductos lactíferos. Tal vez se trataría de alguna mastitis o galactoforisis agudas.

Y ya que el vocablo opilación aparece frecuentemente en la literatura médica de aquel tiempo digamos de una vez por todas que el tal término significaba obstrucción o atascamiento de los conductos naturales del organismo, cualesquiera que fuesen (venas, arterias, capilares, canales excretorios, bronquios, etc.)

La ictericia

A la ictericia le llamaban morbo regio, como si fuera privilegio y honra propia de reyes y magnates el traer los ojos, y la piel y todo el organismo teñido de amarillo, o tal vez así le llamarían por el color, ya que el oro, rey de los metales, es amarillo y amarilla también es la ictericia.

El hígado "...lo demasiado de la cólera envía a la vejiguilla de la hiel, que está pegada con el mismo hígado; la cual atrae a sí este humor con que ella se mantiene; para lo cual también tiene sus venas y sus vías, y si por alguna mala disposición vienen a entupirse, derrámase este humor colérico por todo el cuerpo, y así viene el hombre a hacerse ictericiado".

La rabia

Se desconocía por estas partes, y así escribía Arregui: "...ni acá se han visto rabiar los perros".[21]

En 1590 el doctor Cárdenas sostenía la misma tesis, extendiéndola más, pues dedica un capítulo entero de su libro para demostrar que la rabia no existía, ni podía existir, ni en hombres ni en animales en las Indias dadas las condiciones y peculiaridades de ellas.

Como quiera que fuese, la creencia general era de que el perro se hacía rabioso porque no podía expulsar de sí el humor colérico del que estaba sobrecargado.

El dolor de ijada

Llamaban ijadas a las regiones laterales del abdomen limitadas hacia arriba por las falsas costillas y abajo por los huesos de la pelvis y *mal de ijada* a los padecimientos que en esta región se manifestaban. Eran en general dolencias acompañadas de grandes e intensos dolores y penosas angustias a veces tan vivas y violentas que podían causar la muerte.

Creo que bajo este nombre genérico e indeterminado de *mal de ijada* han de entenderse los cálculos renales y hepáticos, las salpingitis, apendicitis y otras enfermedades de varia naturaleza peculiares de estas partes.

Teníase por válida y cierta la opinión de que el agua bebida en vasijas hechas de la cáscara de coco era remedio provechoso y casi seguro contra el mal de ijada: "...Adelante prosiguiendo, que de aquel vaso de esta fruta [los cocos] después de quitado de él el manjar, queda muy liso y le limpian y pulen sutilmente, y queda por de fuera de muy buen lustro que declina a color negro, y de dentro de muy buena tez; los que acostumbran beber en aquellos vasos, y son dolientes de la ijada, dicen que hallan maravilloso y conocido remedio contra tal enfermedad, y rómpeseles la piedra, a los que la tienen, y hácela echar por la orina... pero en la verdad, como primero se dijo, este árbol es especie de palma, y según Plinio, y otros naturales lo escriben, todas las palmas son útiles y provechosas para esta enfermedad de la ijada; y de aquí viene que los cocos, como fruto de palma, sean útiles a semejante dolencia".[22]

La esquilencia eran las amigdalitis agudas, ahora llamadas por el vulgo anginas.

Las apostemas

Así llamaban a los abcesos, y también les decían postemas.

Los tales postemas no eran más que depósitos de la materia morbosa de la que hablábamos hace poco, allí depositada y que hacía esfuerzos por salir para así librar al organismo de tan dañosa sustancia; podíanse casi considerar, pues, como defensa del organismo ya que en el abceso se

recogía todo lo malo en vez de que anduviera circulando por todo el organismo, mortificándole y estropeándolo.

Se creía que el vino bebido puro, sin mezcla alguna, ni rebajado con agua, era causa de apostemas sobre todo de los que brotaban en la cabeza de la gente moza.

Para tal dolencia decían que era buen remedio la piedra llamada cornerina: "...y estuvo muy indispuesto de la hinchazón de la tetilla, y aunque le hicieron muchos beneficios y le aplicaron mil remedios, no le aprovechó ninguno hasta que le dieron una piedra cornerina, la cual tenía tal virtud, que puesta sobre la hinchazón se pegaba a la carne y iba chupando poco a poco y sacando el mal humor y ablandándola y deshinchándola mucho...".[23]

Tercianas y cuartanas

Las tercianas de las que habla el señor Mota y Escobar es lo que hoy llamamos paludismo.

Achacábanle por causas, entre otras varias, el consumo de fruta no madura, los sustos y también las impresiones fuertes ya agradables, ya enojosas o amargas.

El uso de la sangría y purgas arriba indicadas como adecuados y oportunos medicamentos se justificaba conforme con los conceptos de la época; en efecto, las tercianas, según ellos y la repetición de accesos palúdicos se atribuía a que la materia morbosa no acababa de cocerse, y por lo tanto no se podía eliminar, y asi la enfermedad seguía y el tratamiento consistiría en ayudar al organismo a expulsar la tal morbosidad, como quiera que fuese.

Se describían varias formas clínicas del paludismo que se nombraban y diferenciaban según la periocidad de los accesos febriles.

Las fundamentales eran las tercianas y las cuartanas.

Las tercianas eran aquellas en las que las manifestaciones de la enfermedad se presentaban cada tercer día, digamos lunes, miércoles, viernes etc.; las cuartanas eran cuando los accesos febriles aparecían cada dos días, es decir, había un día de enfermedad y dos días de aparente salud. o sea que sufrían quebrantos, supongamos, los lunes, jueves, domingos, etc.

En cada una de estas formas había variedades llamadas dobles, de las cuales escribía el señor Mota y Escobar que eran frecuentes en Guadalajara; en la doble terciana el acceso febril era diario con la característica de que el de un día se parecía al del tercero, es decir el del lunes al del miérçoles, y el del martes al del jueves, etc.; en la doble cuartana había dos seguidos de escalofrío y fiebre por uno de calma, o sea lunes y martes malos, miércoles bueno, jueves y viernes otra vez enfermos y asi sucesivamente.

A estas calenturas intermitentes que empezaban con escalofrío llamábanlas también ceciones o ciciones.

La gota

Llamada también mal de San Mauro y podagra; de San Mauro porque posiblemente este santo padeció tan molesto mal; podagra por ser el pie el sitio más precoz y frecuente del ataque, y gota porque "el humor pecante era vertido gota a gota en todas las articulaciones".

En el siguiente diálogo, aunque breve, queda dicho mucho de que de la gota pueda decirse.

"Maestro.—¿Y qué hace nuestro Vives?

Neputolo.—Dicen que lucha, pero no a fuer de buen luchador.

Maestro.—¿Con quién?

Neputolo.—Con su mal de gota.

Maestro.—¡Oh enemigo traicionero, que primero sujeta los pies.

Repetidor.—Antes verdugo cruel que aprisiona todo el cuerpo".[24]

Y en verdad que el mal era alevoso pues en el enfermo se acostaba sin sospechar que dentro de breves horas sería presa de repentinos, vivos e intensos dolores en el pie, que le harían sufrir hasta el extremo permaneciendo en esta angustia y desazón hasta la madrugada, "hasta el canto del gallo", como decían los antiguos médicos. Pasada la crisis angustiosa quedaba el enfermo, si no incapaz del todo, cuando menos torpe de los pies por varios días. Y por esto decía Vives: ¡Oh enemigo traicionero, que primero sujeta los pies!

Repítense las crisis con frecuencia, pero ya no son únicamente los pies los que sufren sino que también hay otras articulaciones atacadas que

acaban por deformarse produciendo una ineptitud más o menos completa del desventurado enfermo, convirtiéndose asi la gota en "verdugo cruel que aprisiona todo el cuerpo".

Pero no todo termina aquí, varias víceras acaban también por sufrir. *Totum corpus est podragra,* decían los pasados clínicos.

Y la mayor parte de los enfermos morían después de sufrir algún tiempo más o menos largo.

La frecuencia era mucha en Guadalajara; las clases sociales ricas y acomodadas eran las más afectadas, aunque no faltaban personas de más humildes condiciones también enfermos, y así en el capítulo *"LA ESCLAVITUD"* vimos que el negro Nicolás, esclavo, era rematado y comprado a buen precio a pesar de padecer "gota artética".

De la que hasta aquí hemos venido tratando es de la llamada gota artética; aparte de esta había otra gota que le decían coral o caduca: era la epilepsia.

El mal de reumas

"Dos extremos notaremos en las Indias bien contrastados el uno del otro, es a saber, que los españoles apenas han llegado a los veinte años cuando ya se andan quejando de reumas, y aun de jaqueca, y dolor de estómago y otros males más propios de viejos que de mozos, y otro es que por maravilla se ha visto indio quejarse ni enfermar de reuma, ijada, mal de orina, ni otros males que tan continuos y ordinarios son en los españoles, pues a los mozos y muchachos no perdonan..."

"...Con mucha facilidad satisfaceremos a estas dudas con solo saber primero que sea esto que comunmente llamamos reuma, y de que procede, porque aun que es verdad que en la medicina no hay cosa más trillada, ni sabida, que la reuma, hay todavía entre la gente del vulgo alguna ignorancia, y esta será justo se destierre primero que satisfagamos a la pregunta: digo, pues, que reuma, siguiendo la fuerza del vocablo, o término griego, es lo mismo que decir corrimiento de un miembro a otro, y si es corrimiento no puede ser otra cosa de humor, porque solo esos hay en nuestro cuerpo que puedan correr de una parte a otra, y así podremos decir, que sacada la calentura, que es mal general en todo el cuerpo, todos los

demás males particulares son reuma, o corrimiento de humor, la gota, la ciática, el dolor de costado, el de muelas, la esquilencia, el asma, y por consiguiente toda enfermedad causada por corrimiento de humor de una parte a otra, todo aquello se puede llamar reuma, o mal de reuma, no obstante que el vulgo sólo llame reumas al humor que corre a las muelas no habiendo más razón porque se llame reuma el humor que a ellas corre, que a otra parte del cuerpo, y esto es en cuanto al ser propio de la reuma; según lo dicho entenderemos que aquel cuerpo o aquel sujeto será más enfermo de reumas que más abundancia de humor superfluo engendrare o más flaqueza tuviere en sus miembros para recibir el tal humor; declaro más esto: si engendra un hombre más sangre, o más cólera de la que el cuerpo ha menester, necesariamente aquella demasía que engendra de humor ha de correr de un miembro* a otro hasta parar en el más flaco y más dispuesto para recibirle, y si este tal miembro es el costado, causará la reuma dolor de costado, y si fue en la garganta, esquilencia, y si en los artejos gota, así que todos los males, (como dice muy bien el italiano), son reumas".

"Supuesto lo cual respondo al problema y digo, que el no padecer los indios males de reuma, de ijada, orina y estómago (como muy de ordinario lo padecen los españoles), aunque sean mozos, esto se atribuye a muchas causas, y razones para ello hay; lo primero, el indio vive con grandísima dieta, y eso que come es chile y tortillas de maíz, que antes le ayudan a limpiar y desecar el cuerpo de mal humor, ejecítanse mucho gastando con el ejercicio todo humor y excremento que les podría ser cansa de reumas, y así no las padecen; todo lo cual es contrario en el español, porque este tal, ultra de comer sin comparación más viandas que el indio, usa menos ejercicio para gastar y consumir el abundancia de humores, que de los tales demasiados mantenimientos engendra. Lo segundo los españoles usan comer todos los mantenimientos, o los más de ellos, guisados y aderezados con manteca, en lugar de aceite, y como la manteca de puerco sea por extremo flemosa, de hay se sigue el padecer tantas reumas, lo que no le sucederá al indio, pues jamás se probará que en sus casas guisasen con man-

* Llamaban miembros a lo que ahora nosotros decimos órganos: "el miembro del bazo", etc.

teca, ni aun con otra cosa alguna, excepto chile y sal. La tercera razón es porque la mayor parte son muchos de estos males hereditarios, quiero decir que se heredan de padres y abuelos como se ve claramente en la gota y en la ciática, que parece que aquella flaqueza natural de los miembros se pasa y se hereda de unos en otros, pues como todos los indios a una mano vivan de semejantes males libres, y sanos, no es mucho se herede aquella fuerza y salud natural de miembros de unos en otros, siendo bien al contrario de esto en nosotros, pues, (como he dicho) vamos heredando de nuestros progenitores las tales enfermedades".[25]

Y tanto había corrido entre el vulgo la creencia de que la reuma era una de las causas de la caries y pérdida de muelas, que don Quijote al sentirse sin ellas, a consecuencia de la descomunal y despiadada pedriza que sufriera, se lamentaba diciendo: "...que en toda mi vida me han sacado ni diente ni muela, ni se ha caído, ni carcomido de neguijón ni de reuma alguna".

La tisis

Peregrinos, y para nosotros extraños, conceptos tenían acerca de la etiología y patogenia de la tuberculosis, y que sin embargo para ellos eran muy lógicos y verdaderos pues consideraban esta enfermedad como una variedad de reuma: "...pero es también de notar que hay cierto género de fiebre o calentura héctica que procede de llaga en los pulmones, llamada por los médicos thísica, y esta tal sucede muchas veces haberla en las Indias, porque como en las Indias hay muchas reumas, y estas suelen de ordinario bajar del cerebro al pecho, o al pulmón ellas propias le ulceran y llagan, de que sin reparo ninguno sucede luego la tal fiebre héctica de aquellos humos que de la materia del mismo pulmón llagado van al corazón...".[26]

Las bubas

Aparte de este nombre tenían muchos otros, como mudas, mal francés, mal o morbo gálico; en Francia le decían enfermedad de Nápoles o fuego español.

Motolinia nos narra: "En esta parte seca se hallan árboles diferentes de los de la otra parte, como es el guayacán, que es un árbol con que se curan los que tienen el mal de bubas, que acá se llaman las *infinitas;* yo creo que este nombre han traído soldados y gente plática que de poco ha acá han venido de Castilla".[27]

El doctor Hernández la llama "peste india".[28]

Hoy día llamamos a las bubas simplemente sífilis.

Mucho se ha discutido si este mal es de origen indiano o traído de Europa y aclimatado y modificado en sus manifestaciones, curso y tenacidad en estas nuestras tierras por alguna razón hasta ahora ni conocida ni explicada; europeos y americanos se echan la culpa los unos a los otros como evitándose tamaña responsabilidad; no vamos a discurrir aquí sobre tal problema, y sólo diremos que la mayor parte de los autores de aquella época la consideraban como enfermedad de legítima procedencia americana.

Y sirvan de ejemplo las siguientes citas.

"Pagóse en esto (si se puede decir paga) nuestra Europa de este Nuevo Mundo, que de acá le llevaron las bubas (enfermedad natural de los indios y allá nunca antes conocida), y en pago de ella envió acá la Europa su sarampión y viruelas, allá muy usadas y acá de los indios nunca antes sabidas".[29]

El doctor Cárdenas nos dice: "...y así tengo por imaginación decir que este mal tuvo origen de los franceses ni de los españoles ni de otra nación alguna, sino de los indios, los cuales al tiempo que estas occidentales Indias se conquistaron lo pegaron a los españoles, y éstos lo llevaron a España, de donde se comenzó a derramar la maldita semilla y contagión de dicho mal por todo el mundo, y no queramos de éstos más muestra que ver que no ha más que se conocen bubas en la Europa de lo que ha se ganaron las Indias, y digo más, que aunque los autores dicen ser este mal moderno, yo entiendo que es moderno para los de allá, pero para las Indias imagino que desde que los indios las comenzaran a habitar hay bubas en ellas, porque el propio temple y constelación de la tierra lo traé consigo".[30]

"Puede Vuestra Majestad tener por cierto que aquesta enfermedad vino de las Indias, y es muy común a los indios, pero no peligrosa

tanto en aquellas partes [las Indias] como en estas [España y Europa en general]; antes muy fácilmente los indios se curan en las islas con este palo [guayacán o palo santo], y en Tierra Firme con otras yerbas o cosas que ellos saben, porque son muy grandes herbolarios. La primera vez que aquesta enfermedad en España se vió fue después que el almirante don Cristóbal Colón descubrió las Indias y tornó a estas partes, y algunos cristianos de los que con él vinieron, que se hallaron en aquel descubrimiento, y los que el segundo viaje hicieron, que fueron más, trajeron esta plaga, y de ellos se pegó a otras personas; y después el año de 1495, que el gran Capitán don Gonzalo Fernández de Córdoba pasó a Italia con gente en favor del rey don Fernando joven de Nápoles, contra el rey Charles de Francia, el de la cabeza gruesa, por mandado de los Católicos reyes don Fernando y doña Isabel, de inmortal memoria, abuelos de vuestra sacra majestad, pasó esta enfermedad con algunos de aquellos españoles, y fue la primera vez que en Italia se vió; y como era la sazón que los franceses pasaron del dicho rey Charles, llamaron este mal los italianos el mal francés, y los franceses le llamaron el mal de Nápoles, porque tampoco le habían visto ellos hasta aquella guerra, y de ahí se esparció por toda la cristiandad, y pasó en Africa por medio de algunas mujeres y hombres tocados de esta enfermedad; porque de ninguna manera se pega tanto como del ayuntamiento de hombre a mujer, como se ha visto muchas veces, y así mismo de comer en los platos y tazas que los enfermos de este mal usan, y mucho más en dormir en las sábanas y ropa do los tales hayan dormido; y es tan grave y trabajoso mal, que ningún hombre que tenga ojos puede dejar de haber visto mucha gente podrida y tomada de San Lázaro a causa de esta dolencia, y asimismo han muerto muchos de ella; y los cristianos que se dan a la conversación y ayuntamiento de las indias, pocos hay que escapen de este peligro; pero como he dicho, no es tan peligroso allá como acá, así porque allá este árbol [el guayacán] es más provechoso y fresco hace más operación, porque el temple de la tierra es sin frío y ayuda más a tales enfermos, que no el aire y constelaciones de acá. . . ".[31]

Su frecuencia era mucha en estas tierras americanas; comenta el doctor Cárdenas: "Entre las enfermedades que por las nuevas culpas

y nuevos pecados nuestros nuevamente se han hallado y experimentado en los cuerpos humanos, una de ellas, y no poco infernal, maligna y perniciosa, es esta del mal indiano, y según otros del mal francés, que tan de veras aflige, apremia y atormenta a los hombres, sin hacer excepción alguna... pero en fin saquemos en limpio nuestro propósito que es dar por cierta y averiguada conclusión que el mundo no tiene provincia ni reino donde más este mal aflija, ni donde más azogue, guayacán, china y zarzaparrilla se gaste, ni más sén, epithimio, polipodio y hermodátiles se consuman en jarabes, que en esta tierra, y esta duda es la que se ha propuesto en el problema es a saber, por qué causa más en esta tierra que en otra ninguna de las del mundo reine el sobredicho mal, llamado por mucha usanza que de él se tiene, fruto de la tierra".[32]

Y tanta fue su abundancia aquí en Guadalajara que uno de los dos hospitales que entonces había, el de la Santa Veracruz, estaba destinado a curar de preferencia enfermos de tan propagado mal: "Hay otro hospital de la Veracruz, fundado por los primeros fundadores de esta ciudad, donde se curan enfermos de llagas y morbo gálico", nos dice el señor Mota y Escobar.

Aberraciones de una época: no era cabal caballero, o no parecía serlo, quien no trajera estigmas del mal francés en su cuerpo, y quien no las tuviera simulaba padecerlas poniéndose algún parche en alguna parte visible y ufanábase de mostrarle mintiendo que padecía mal tan ruín y tan mal habido.

"Ya no se tiene por gentil hombre, decía Cipriano de Valera, quien no ha tenido dos o tres mudas".

Gaspar Lucas Hidalgo afirmaba en 1605 que "las bubas, sin excepción suelen ser de propiedad y privilegio exclusivo de damas y señores".

Y en estas nuestras tierras había igual desenfado y necedad, y así escribía el doctor Cárdenas: "...ya se usa decir en las Indias que no es hombre honrado el que no tiene un cierto ramillo o rastro de este achaque, y así tan negro de usado un parche de terciopelo negro en el rostro, un chichón en la sién, una señal con falta de güeso en la frente que casi se echa de ver en ello".[33]

"Digo primeramente que este contagioso mal de bubas... es cierta semilla, o cierta contagión y cualidad maligna y oculta, que tiene su propia y cierta naturaleza y así mismo causa sus propios y distintos accidentes... Y así debemos necesariamente conceder que debe de haber en este mal alguna cualidad o algún rastro o contagión oculta en que el dicho mal consiste y se conserva, y del cual proceden los accidentes y efectos propios de este mal indiano, como son causar dolor en las coyunturas, a las veces con llagas sucias malignas y muy difíciles de sanar, pegarse de unos en otros, y comenzar de ordinario por algunas secas, o incordios o llaguillas, mayormente en las partes inmundas, hacer salir tumores o chichones en las sienes o cabeza, causar grandísimas corrupciones en los güesos, finalmente nos debemos persuadir que cuando este endemoniado veneno o contagión se apodera de un cuerpo, con trabajo sale de él, y cuando sale es como el demonio que da señal y deja lesión en la parte por donde sale... pues si hubiésemos de discurrir por menudencias y notar en traer el color algo quebrado, un tener un no sé que dolorcillos en las coyunturas, o unas postillejas y llaguillas en la boca, y más si comenzaron con algunas secas, que no se maduraron, sino antes se envolvieron adentro (que realmente son infalibles premisas del dicho mal) sería todo ésto nunca acabar... Otrosi digo de este mal, que puesto de suyo es contagioso y oculto, como el que llaman peste, pero difiere de él no sólo en los accidentes que agora decimos, pero también en que no da calentura siempre, ni es mortal como la peste, ni se conserva o derrama tanto por el aire cuanto se conserva o deposita, en los mismos cuerpos humanos, y aun en los animales brutos, y de estos se pega de unos en otros, y así se conserva siempre en ellos... Tiene ultra de todo lo dicho otra propiedad este mal contagioso, y es que de su propia naturaleza ama y conserva toda suciedad, vascosidad e inmundicia, quiero decir, que así como hay males contagiosos que frisan y simbolizan más con unos sujetos y complexiones que con otras, por la semejanza que con ellos tienen, de la misma suerte las bubas tienen esta propiedad, o amistad de conservarse y hallarse siempre en sujetos sucios y llenos de inmundicia por el cual respeto vemos de ordinario hallarse y comenzar este mal por negros, indios, mulatos y gente que tiene mezcla de la tierra, porque todos es-

tos por la mayor parte viven con poca limpieza y recato, y por la misma razón veremos que siempre el dicho mal comienza por las partes más sucias e inmundas del cuerpo humano... y digo por concluir que en diciendo bubas es como decir mal sucio, asqueroso y mal que toda la gente limpia, y aun la misma limpieza abomina y huye... otrosi si vemos que en tierra caliente y en tiempo caliente sudan los hombres, y si allí no se vive con mucha limpieza, echa de si insufrible hedor, mayormente el negro y el indio, que de su propia naturaleza son cuerpos sucios, y esta suciedad es la que piden las bubas para su conservación, y advierta el lector en esto que estas indias, por vivir con suciedad y descuido grande en su limpieza, se dañan siempre por las partes que en sí tienen más sucias de su cuerpo ...Digo, pues, agora que como en general toda esta tierra de las indias sea caliente y húmeda (que es la complexión que más conserva la suciedad y putrefacción de todas) y que por lo consiguiente crie y produzca en sí sujetos inmundos y sucios como llánamente lo son los indios y negros, no es mucho que mal tan sucio como este de las bubas se conserve y abunde más en esta tierra que en otra ninguna de las del mundo... Podríase preguntar acerca de la naturaleza de este mal si es verdad lo que el vulgo dice que hay más de sesenta géneros de bubas extendiendo la jurisdicción de este mal a tanto que afirman ser especies de bubas la gota, la ciática, la jaqueca, el asma, el dolor de estómago y otros males de este jaez: a lo que esto se responde es decir que este mal de bubas es una semilla o contagión maligna (según se ha dicho) cuya propiedad es inficionar y dañar con su propio veneno los humores del cuerpo, y mayormente los que redundan; el que de este mal estuviere tocado y padeciere corrumpción e infección de bubas en sus humores, este tal no digo los males arriba dichos, pero todos cuantos tuviere como procedan de los tales inficionados humores, se podrán llamar bubas, pero el que de la tal infección estuviere libre, como lo estaban los de la Europa antes que este maldito mal allá pasara, ningún mal se podrá en el tal llamar bubas, por más dolores, llagas y humores que tenga".[34]

Innumerables fueron los remedios buscados y propuestos para la curación de tan difundido mal, y entre muchos de efímera duración y

fugaz aplauso lograron sobresalir y perdurar el mercurio, la china, el guayacán y máxime la zarzaparrilla.

"...ahora de poco acá han hallado una hierba que llaman zarzaparrilla; con la agua de esta se han curado muchos, y sanado de la misma enfermedad".[35]

"...y hasta en los palos y madera puso esta virtud curativa, como lo vemos en el palo que llaman de la China, y de la India: al cual dió virtudes para sanar enfermedades que las más veces se adquieren con ofensas de su [Divina] Majestad".[36]

El palo santo era otro de los remedios considerados como eficaz, activo y fuerte: "Así en las Indias como en estos reinos de España, y fuera de ellos, es muy notorio el palo santo, que los indios llaman guayacán; por esto diré de él alguna cosa con brevedad; éste es un árbol poco menos que nogal, y hay muchos de estos árboles, y muchos bosques llenos de ellos, así en la isla Española, como en otras islas de aquellos mares, pero en Tierra-Firme yo no he visto, ni oido decir que haya estos árboles... Es madero muy fortísimo y pesado, y tiene el corazón casi negro, sobre pardo, y porque la principal virtud de este madero es sanar el mal de búas [*sic*], y es cosa tan notoria, no me detengo mucho en ello, salvo que del palo de él toman astillas delgadas, y algunos lo hacen limar, y aquellas limaduras cuécenlas en cierta cantidad de agua, y según el peso o parte que echan de este leño a cocer; y después que ha desmenguado el agua en el cocimiento las dos partes o más, quítanla del fuego y repósase y bébenla ciertos días por la mañana en ayunas, guardan mucha dieta, y entre día han de beber de otra agua cocida con el dicho guayacán; y sanan sin ninguna duda muchos enfermos de aqueste mal; pero porque yo no digo aquí tan particularmente esta manera de cómo se toma este palo, o agua de él, sino cómo se hace en la India, donde es más fresco, el que tuviere necesidad de este remedio, no se cure por lo que yo escribo, porque acá es otra tierra y temple de aires, y es más fría región, y conviene guardarse los dolientes más, y usar otros términos... solamente sabré aprovechar en aconsejar al que quisiere el mejor guayacán lo procure de la Isla Beata que es cerca de la isla de Santo Domingo de la Española, a la banda del mediodía".[37]

Usóse también dar prolongados y frecuentes sudores a los desventurados enfermos, pretendiendo de esta manera que "la maligna contagión" fuese sacada, arrojada y despedida del dañado organismo; pero este socorro era tan violento y forzado que los dolientes salían más enfermos y desmedrados de la profusa sudoración que del mismo mal de bubas que intentaban curar.

"... y viven (estos enfermos) sujetos a la zarzaparrilla y china, emplasto maliloto, ungüento apostolorum y más miserias y medicamentos que otros..."

Pero no sólo se usaban para combatir este tan extendido y grave mal medicamentos venidos desde lejanas tierras, ya que la flora mexicana era rica en plantas medicinales, dizque muy buenas para la dicha enfermedad. Solamente citaremos una. Es el charápeti, planta michoacanenses en calmar fácilmente los dolores que origina el mal gálico, en curar afecciones de los nervios, la sarna y otras enfermedades perniciosas y rebeldes que no ceden con remedios más leves; se toma para esto la raíz en cantidad de una onza, se hierve al fuego en dos concigios de agua hasta que se consuma la tercera parte, y se toma el cocimiento en dosis de media onza diaria, sujetándose a la misma dieta alimenticia que suele prescribirse a los que toman el cocimiento de guayaco. El mismo cocimiento tomado y untado cura los tumores, las úlceras y demás síntomas que provienen del mal gálico..."[38]

Al hablar de *LAS YERBAS Y LOS HERBOLARIOS* diremos de otras plantas mexicanas buenas para este mal.

El mercurio era muy usado y se le consideraba buen remedio contra las bubas; se empleaba de preferencia en forma de fricciones.

La *dismenorrea* fue muy frecuente y enojosa en todas las mujeres españolas, ya en las venidas de la Península, ya en las nacidas y criadas en estas tierras, sin respetar ni estado ni condición, y tan común fue que casi no había mujer española que no la sufriera; en cambio la mujer india vióse siempre libre de tales achaques y fatigas.

Y era tanta la frecuencia y tanta la desigualdad de lo que observaba en una y otra raza, que el doctor Cárdenas intrigado por el pro-

blema púsose a investigar la causa, y según él la principal y más habitual "...era el ser todas las mujeres y señoras de las Indias (españolas), mayormente las de la Nueva España son dadas a este vicio de comer tierra, barro, cacao y semejantes inmundicias, las cuales no sólo no les dan sustento al cuerpo, pero como cosas compuestas de sustancia gruesa, terrestre y feculenta, cierran y opilan terriblemente las sobredichas vías y vasos..."[39]

El romadizo

A la que hoy día errónea y vulgarmente llamamos gripa, los pasados le decían romadizo y al enfermo de tal mal arromadizo en vez de agripado: "...no se detuvo allí el padre Comisario, así por ser de mañana, como porque iba muy arromadizo...".[40]

Fueron muy frecuentes los romadizos en Guadalajara, y más cuando se levantaba el tiempo de aguas, por los meses de agosto y septiembre.

El catarro común de las vías respiratorias superiores se consideraba como producido por la pituita que destilaba gota a gota del cerebro, a través del hueso etmoides; esta pituita también podía ser causa de caries dentaria: "El polvo de la flores [l cocoyxtle], aplicado cura los dolores de dientes, principalmente los cariados por la pituita".[41]

Las siguientes líneas servirán para mejor comprender lo que ellos entendían por pituita que cayendo desde la cabeza tantos males y ruinas causaba, ya que en los dientes era motivo de caries, en los pulmones de tísis, etc., etc.: "Sirven también las narices con los dos agujeros que tienen, para que no solamente la boca, sino también por ellas, se purgue la flema que se cría en el cerebro. Porque como los vapores de nuestro cuerpo suban a lo alto de la cabeza, como los de la tierra suben a la parte alta del aire, proveyó el Criador estos dos desaguaderos, por donde se purgase este ruín humor. Y aun otra cosa entreviene aquí más admirable; porque en la parte más baja de la cabeza hay un embudo que fabricó la naturaleza, el cual tiene la copa ancha y redonda, y viene a rematarse en un caño estrecho, y este embudo recoge las flemas que destilan de toda la cabeza, y por este caño estrecho vienen a

parar a estos dos desaguaderos susodichos... por donde se despiden las flemas para que no nos hagan daño".[42]

El dolor de estómago

"Se remata un negro llamado Nicolás, de edad de treinta años, poco más o menos... y se vende con sus tachas buenas y malas... y porque es enfermo y tiene dolor de estómago, y gota coral y gota artética..." Así anunciaba el pregonero, en altas y claras voces la venta de un esclavo en la plaza pública de esta ciudad de Guadalajara.

De la gota artética ya tratamos en líneas anteriores; de la coral queda dicho que era la epilepsia; réstanos, pues, por decir y decir algo sobre el dolor de estómago.

Según el doctor Cárdenas era frecuentísimo en estas tierras: "Por cierto, si bien se considera, es negocio de grande admiración ver en las Indias que apenas hay hombre que no se ande quejando del estómago, y esto no le hace que sea viejo, que mozo, que hombre, que mujer, nacido en las Indias o venido de España, a todos dá o a muy pocos perdona, cosa que raras veces vemos en España, y aun estoy por decir que allá no saben (si no son los que le leen) qué sea mal de estómago, ahitarse y andar de ordinario enfermo de él".[43]

El mal era uno en su naturaleza, pero vario en sus manifestaciones "...porque de los achosos del estómago veremos a unos flacos, chupados y descoloridos; otros, al contrario, gordos y colorados, que parece que no pasa día malo por ellos; así mismo hay algunos que mueren de sed y apenas se ven hartos de agua; otros al contrario, en todo el día no beben, ni la sed les da pena: unos tienen este mal con grandísimo dolor que les da a ratos y horas del día, otros solo sienten después de comer una manera de empacho y como pesadumbre en el estómago; hay así mismo algunos que se hallan bien comiendo poco, otros no tienen más descanso para su dolor que comer; a unos se les hielan las manos y pies, otros se abrasan de calor en ellas; vemos a unos hallarse bien con chile o con pimienta, vino y otras cosas calientes, y a otros todo esto los mata, y lo que más admiración pone es ver

que aquello con que hoy se halla bien eso mismo le hace daño mañana, y parece que le mata...".[44]

La causa principal y casi única de este mal era la falta de calor en el estómago. En el apéndice del capítulo *"LOS ALIMENTOS"* explicabámos cómo el calor era la razón y motivo de la digestión, pues sin él no la había posible, y como pruebas de que la frialdad del estómago era la primera causa del frecuente "dolor de estómago", decíase lo siguiente: "...esta enfermedad de estómago que casi todos padecemos no es otra cosa que frialdad, o gran falta de calor natural en dicho estómago... que este mal sea (como he dicho) falta de calor o gran frialdad véese llánamente por todo lo que diré ahora: primeramente todos los que este mal padecen cuecen y digieren mal la comida, quiero decir, que tardan mucho tiempo en cocerla, y aun a las veces la vuelven a lanzar al cabo de muchas horas tan cruda como la comieron, pues ésto bien se ve ser falta de calor... Lo segundo porque todos en general sienten gran acedía en el estómago, y si lanzan la comida la sienten aceda, hecha un vinagre, pues el sabor acedo, y el acedarse el manjar, si se ha de dar crédito a Galeno, no proviene de otra cosa que de frialdad y falta de calor. Lo tercero todos los que este mal padecen sienten muchas veces un ruido en el estómago, como cuando enjuagan un odre, pues esto bien se ve ser falta de calor, porque si el calor del estómago fuera fuerte y recio consumiera toda frialdad, ventosidad y humedad excesiva... Ultimamente todos los que este mal padecen sienten en acabando de comer un peso a manera de un pan en el estómago, y esto sólo puede proceder de falta de calor, porque el demasiado antes deshace y gasta todo lo que en él hay...".[45]

"Pasando, pues, a lo segundo que prometí digo que el afligir tanto este mal en las Indias a todos, procede de muchas causas; lo primero por parte del calor que en las Indias reina, el cual llama hacia afuera el natural calor del estómago, y le deja frío ...Lo segundo por la humedad de esta indiana tierra, la cual hinchiendo los cuerpos de humedad y excrementos flemáticos, son estos parte para ayudar a más presto ahogar el dicho calor natural del estómago. Lo tercero por el poco ejercicio y demasiado comer y beber que en las Indias se acostumbra... y así nos muestra la experiencia que los que más se dan al trabajo y

ejercicio corporal, esos viven más sanos, y por consiguiente más libres de este mal, siendo al contrario en los que comen y beben más de lo que el calor de su estómago puede cocer, y con ésto no se ejercitan. Lo cuarto, el vicio demasiado que suelen tener los hombres en actos venéreos disminuye y apaga el calor natural... últimamente el estudio y oración, por poco que en las Indias fuese, ayuda por su parte, junto con las dichas causas, a enflaquecer el estómago, y así vemos en esta tierra pocos o ningunos letrados que no padezcan este mal de estómago".[46]

△

Dábase en aquellos tiempos, según nos relata el doctor Cárdenas, el paradógico y singular caso de que los viejos fueran muy más sanos y enteros que la gente moza: "...Así que por todas estas vías y causas debían ser los viejos en las Indias un retrato de enfermedades, y la salud sólo había de reinar en los mozos, siendo bien en contra de lo que por experiencia vemos, y es que por maravilla vemos mozo en la flor de su juventud que no esté descolorido, chupado y con un achaque y otro, y ellos son los que se ahitan, y los que más se quejan del estómago; al contrario veremos a todos los viejos gordos, colorados y recios y que hay viejo entre todos ellos sin diente ni muela que come y bebe cuanto se le antoja, y por maravilla cosa alguna le ofende ni hace daño, y así sí se pone a fuerzas y brío, pocos mozos le hacen ventaja; pregúntase pues la causa de ésto, habiendo de suceder lo contrario de lo que se ha dicho".

"Antes de dar satisfacción a este problema quiero que advirtamos que cuando decimos vivir en esta tierra sanos los viejos y enfermos los mozos se debe ésto entender con dos aditamentos; el uno es que aquí no hablamos de los hombres muy viejos, que están ya en la decrépita, porque estos tales de suyo se traen los achaques y enfermedades; sólo ésto se entiende y dice de la primera y segunda senectud, que es como decir de los que van pasando de los cuarenta a los sesenta años, o poco más, y de estos (que es la segunda adición) no entendamos que todos, sin faltar ninguno, viven sanos y recios, al contrario todos los

mozos (sin hacer excepción de ninguno) enfermos; ésto también será falso porque hay mozos en las Indias muy sanos, y viejos aunque no han llegado a los sesenta muy enfermos; débese pues entender ésto hablando en general, quiero decir que ésto es lo más común y corriente".

"Respondiendo, pues, al problema digo que la causa de vivir muy más sanos en las Indias los viejos que los mozos se debe atribuir a dos cosas: lo primero al temple de la tierra, y lo segundo al modo de vivir. El temple de la tierra hace sana y libre de enfermedades la vida de los viejos por cuanto los viejos por razón de la edad son fríos y muy secos, esta frialdad y exceso de sequedad se tiemplan admirablemente con el calor y humedad de la indiana región, por ser de suyo caliente y húmeda ...Dije también que el diferente modo que tienen de vivir los viejos de los mozos los hace vivir más sanos; este es realmente así que el viejo como más experto de lo que le puede dañar o aprovechar, vive con más orden y concierto en su vida, huyendo aquellos inconvenientes que le pueden dañar, y así mismo usando de lo bueno que aprovechar y hacer a su salud puedan, y más si en su juventud ha vivido enfermo sabe qué cosa es tener salud, o estar sin ella, y así procura la conservar, lo que no hace el mozo, pues atreviéndose por ventura a la edad, y no sabiendo lo que es vivir toda la vida enfermo, no se le da nada en hacer mil excesos en todo, y ésto le hacen andar de ordinario enfermo, y con cien mil achaques".[47]

△

"...un mal de asma sabemos que es ahogamiento del pecho por la demasiada flema que hay en los vasos del pulmón; una esquilencia veese claro que es inflamación de garganta, así como el dolor de costado es inflamación de la tela que cubre por dentro las costillas...".[48]

Las epidemias

El vocablo epidemia es de nueva hechura; antaño a tales calamidades les decían pestes o pestilencias.

Los vocablos *landre* y *cocoliztle,* por muchos empleados como sinónimos de pestes eran epidemias de naturaleza específica.

"...un cocoliztle, que da a los indios, sin tocar a los españoles... el cocoliztle es un modo de pestilencia, que por ser propia de esta tierra da a los indios, y no a los españoles, y este con daño terrible en el hígado, y gran flujo, por la mayor parte de sangre por las narices".[49]

La landre, o peste levantina, era la peste bubónica: "...no halla su maligna semilla o contagión en esta tierra, si no en la Europa".[50]

Desconocedores de los verdaderos agentes causales de las epidemias, atribuían su origen y desarrollo a otros motivos, algunos de ellos verdaderas causas predisponentes, y a otros conceptos y juicios relacionados con los conocimientos de la época.

"...de dos maneras se suele corromper e inficionar el aire, conviene a saber: a veces por algún extraordinario concurso de planetas y causas superiores, y a veces procede por las causas inferiores. Las causas inferiores ordinariamente suelen ser corrumpción de agua represadas, el hedor de animales y sabandijas muertas, los vapores de ciénegas, muladares y lugares hediendos; todo lo cual es dañosísimo a la salud, porque así como el aire mezclado con olores aromáticos y salutíferos recrean los espíritus y conforta el cerebro, así estando infecionado le ofende y debilita. Avicena... dice que si el aire se muda en un día de calor en frío, que de tal mudanza participan también los cuerpos. Casi lo mismo dice Hipócrates en el tercero de los *Aforismos*...".[51]

"Las causas de sus enfermedades y mortandades (epidemias) muchos las tratan y nadie las alcanza. Unos dijeron que les venían de la servidumbre y sujección, y de entrar en las minas; otros que de las hambres; otros que del vino que beben de maguey, de cañas, de cocos, de ciruelas, de granadas, de mexcales, de maíz, y de muchas otras cosas que lo hacen".[52]

No dejaban, sin embargo, de sospechar la existencia de alguna virtud o agente para ellos oculto y desconocido que era la causa de la pestilencia; el doctor Cárdenas entre otras expresiones le llama "maligna contagión" y "semilla oculta"; fundado en esto el mismo médico explica el desarrollo de las pestes diciendo: "Ultra de todo esto es ne-

necesario saber, que aunque es verdad que estos males o enfermedades que obran por virtud oculta, por la mayor parte comienzan por el aire, quiero decir, que aquella semilla o mal ignorado y oculto veneno con que obran y dañan nuestra salud, se derrame y disparce por el aire, y del aire por cuanto de ordinarios vivimos en él, y le respiramos, se nos comunica a nosotros, y por eso cuando el tal veneno anda disparcido por el aire, apenas hay hombre que se escape de incurrir en el mal que de tal veneno procede...".[53]

"Para lo cual basta traer, por ejemplo, los catarros que corrieron casi por toda Europa el año de mil quinientos ochenta. En el cual año estando el cielo y el aire, a lo que parecía por de fuera, con la misma serenidad y pureza que siempre, una mala cualidad que en él había, que ni se veía ni se tocaba, fue causa de tantas muertes y de tan gran estrago de muchas gentes. Y el mismo ejemplo se puede poner en el aire corrupto de la peste, que sin ser cosa que se palpe y se vea, es común calamidad y destrucción del género humano".[54]

Las epidemias de más infausto recuerdo, que hubo en estas tierras novo-galaicas, de más malas consecuencias y gran mortandad fueron las de viruelas, sarampión y la de "pujamientos de sangre"; más clementes y menos mortíferas fueron las de paperas y algunas otras que narran los cronistas, que por falta de datos precisos es trabajoso, por no decir imposible, de clasificar.

En el capítulo *"LAS CALAMIDADES PÚBLICAS"* insistiremos más sobre esto.

Cuéntanos Tello que en el año de 1536 una grande y cruel pestilencia de sarampión atacó y asoló varias partes de la Nueva Galicia; pero es de advertir que este término *sarampión* hay que tomarlo y juzgarlo con las debidas reservas; en efecto, bajo este nombre genérico clasificaban los médicos de antaño varias entidades nosológicas ahora bien diferenciadas, es decir que en él quedaban incluidas y comprendidas todas las enfermedades, sobre todo agudas, eritematosas, o de "manchas y puntitos" como decían entonces, principalmente la escarlatina a la que se consideraba como una forma clínica del sarampión; no fue sino hasta la epidemia de 1760-1764 cuando Sydenham estudió, nombró y separó las diferentes enfermedades encerradas en el genérico

e impreciso nombre de sarampión; así, pues, antes de esta época hay que juzgar con buen discernimiento el nombre de sarampión y quedarnos en prudente duda si la epidemia fue en verdad de sarampión o de alguna maligna escarlatina.

Dice Mota Padilla: "...que en la dicha ciudad [de Guadalajara] no se experimentan pestes, aun en tiempo que se ha visto contagiado todo el reino", aunque contradiciéndose asimismo en otras partes de su obra nos cuenta de algunas epidemias que azotaron a esta dicha ciudad.

Ya tendremos oportunidad de estudiar más al detalle este asunto.

Todos "estos males pestilenciales de que hablamos, que aunque todos tienen su virtud, o su maligna contagión, y semilla oculta, pero cada uno en particular por ser distinto de otro, tiene también distintos sus accidentes:* por lo que agora diré se verá que hay males pestilenciales que a todos aquellos a quienes dan arrojan sangre por las narices, otros expelen el humor a un emuntorio, como es a las ingles, a la garganta, debajo de la oreja, o del brazo; otros dan con grandísimo sudor; otros con género de moquillo o romadizo, otros hacen salir pintas afuera, como el tabardete; otros hacen salir granillos como las pestilenciales viruelas, finalmente unos son con calentura, y otros sin ella".[55]

El mal de muelas

Arriba vimos cómo el dolor de muelas y su caries y destrucción, era producida por la reúma y por la pituita que desde el cerebro descendía a la boca.

Aquí agregaremos más conocimientos acerca de tan enojoso mal.

"La hinchazón de las encías se curará con punzarse y echarse encima un poco de sal, y con el dedo frotarse. Para la enfermedad del dolor de muelas será necesario buscar el gusano revoltón que se suele criar en el estiércol, y molerle, juntando acuzote, y ponerlo en las mejillas hacia la parte que está el dolor, y calentar un chile y así caliente apretarlo en la misma muela que duele, y apretar un grano de sal en la

* Accidentes, o sea síntomas.

propia muela, y punzar las encías, y poner encima cierta hierba llamada *tlalcacautl* (cacahuate); y si ésto no bastare, sacarse la muela y ponerse en el lugar vacío un poco de sal".

"Para que no suceda esta enfermedad de las muelas susodicho, será bueno de guardarse de comer cosas muy demasiadamente calientes, y si se comieren, no beberán por esto agua muy fría; y limpiarse los dientes y muelas después de haber comido, y quitarse la carne de entre medias, con un palito, porque suele podrir y dañarse la dentadura".

"Para la enfermedad de la toba [sarro] de los dientes y muelas será necesario, para que no la tengamos, lavarnos la dentadura con agua fría, y limparse con un paño, y con carbón molido, y lavarse con sal...".[56]

"Hay unos gusanos como los de España, que tienen muchos pies, su cuero como concha, y yendo andando y sintiendo algo, luego se enrroscan y están quedos; usan para medicina de estos gusanos en esta tierra, molidos, secos y mezclados con resina, puestos sobre el lugar donde duele la gota quitan el dolor; también son buenos para los que se les comen los dientes, o las muelas, o les duelen, molidos como está dicho y mezclados con tinta y puestos en la quijada donde está el diente que se come o duele, se quita luego el dolor. Estos gusanos en todas partes los hay".[56a]

△

No les era ajeno el conocimiento de que la causa de la enfermedad podía estar situada en un lugar muy distante de donde manifestaba sus efectos, "porque ya hemos visto curarse un gravísimo dolor de ciática que estaba en el cuadril del muslo, dando un cauterio en el oído, por la dependencia que hay de esta parte superior a la otra inferior".[57]

△

"Hay en este reino [la Nueva Galicia] muchas víboras, y algunas gruesas como el brazo y de vara y media de largo, y tienen todas en la cola unos como cascabeles que les van sonando, y más cuando las

enojan... úsanse para su mordedura muchos remedios, como sajar el miembro mordido y enterrarlo en la tierra; los indios chupan el lugar de la mordedura, escupiendo a menudo porque se les ase la boca como lavadura de jabón, y el más seguro remedio que por acá se halla es darles a beber estiércol humano, y con éste y otros remedios escapan muchos mordidos de víboras".[58]

△

Para las úlceras viejas, descompuestas y viciadas era buena medicina la corteza de los nances: "Otros árboles hay también en tierra caliente de los de México, llamados nances, que tiran un poco a la enacina, su fruta es como manzanillas muy pequeñas y saben un poco a ellas... la corteza del árbol sirve en lugar de zumaque para curtir cueros, y quemada y hecha polvos aprovecha mucho a las llagas viejas y podridas".[59]

Y para las heridas recientes eran inmejorables las pencas del maguey, pues con "estas mismas pencas y con los cogollos aplicados calientes a las heridas frescas las preservan de corrupción y las sanan maravillosamente".[60]

Las fiebres

"...el mal que llamamos calentura, que no es cosa oculta, si no bien manifiesta, pues todo su ser consiste en un excesivo y demasiado calor que destruye y disipa la sustancia húmeda de nuestros miembros, y este tal calor bien se conoce por el tacto".[61]

Este calor, propio del organismo, era producido y mantenido por la descomposición de los alimentos, pero demás de este había otra variedad que le llamaban *calor innato*, que tenía por residencia y sitio el corazón; este calor era sostenido y avivado por el aire que al organismo entraba con la respiración.

Y la fiebre era más bien considerada como enfermedad que como síntoma.

A la desviación del calor innato, a su crecimiento hacia lo mucho, se debía la fiebre.

Consideraban los antiguos, tres variedades de fiebre.

Las primeras, casi siempre benignas, eran llamadas *efímeras,* por su corta duración; su causa era el "espíritu destemplado".

A las segundas les decían *pútridas* que tenían por móvil y origen el desnivel de los humores, y sus características variaban según el humor más alterado.

La última variedad eran las fiebres *hécticas,* largas, extenuantes, que enflaquecían y maltrataban al enfermo hasta dejarlo hecho un guiñapo y una nada. La tísis era una variedad de estas fiebres.

"Si queremos usar este término, o vocablo, que suena a enfermedad ética, o mal éctico, en toda su latitud y anchura, hallaremos que enfermedad éctica quiere decir enfermedad habituada, larga, antigua y muy arraigada en el cuerpo humano, y en este sentido bien podremos decir que en las Indias hay muchos écticos, que será tanto como decir muchos enfermos de males largos, como en efecto los hay, pero tomando más en rigor el vocablo y usando de él como usa la medicina, éctica propiamente quiere decir una calentura o un calor lento y remiso, habituado y arraigado en la propia sustancia de los miembros y güesos, con una sequedad y consumimiento extraño de la humedad o húmedo de nuestro cuerpo... hay cierto género de fiebre o calentura ...llamada por los médicos thísica... También dice Galeno que de inflamación o apostema de algún miembro interior principal, como lo es el hígado, bazo, estómago, diafragma, pulmón, etc., suele engendrarse fiebre éctica, y esta tal no es mucho la haya también en esta tierra, pues en los cuerpos humanos sucede y hay tantas inflamaciones y apostemas de miembros principales, como cada día nos muestra la experiencia".[62]

El sereno

Óyese con frecuencia en nuestros días que la madre le dice a su hijo: "Vuelve pronto y no te serenes", e igual súplica hace la mujer a su marido queriéndoles cuidar su salud y bienestar.

Y esta creencia y barrunto de que el sereno es dañoso no es únicamente de nosotros ni de nuestros tiempos, sino que en todas partes y en todas épocas se le ha tenido por nocivo e insano.

Ya en el siglo XVI el doctor Cárdenas discurría sobre este asunto y trataba dar explicaciones por qué el sereno de las Indias era más malo y perjudicial que el de otras regiones del mundo.

Dícenos: "...el sereno no es otra cosa si no aquel sutil y delicado vapor que habiéndose levantado de día con el calor del sol viene con la frialdad de la noche a condensarse. Tiene este vapor, o sereno, por propias y naturales cualidades frialdad y humedad con gran sutileza y penetración de partes, las cuales aún después de convertido en rocío, le hace purgativo, de donde se infiere que tanto más será el sereno, a lo menos más frío y húmedo cuanto más fuerte entrando la noche, y mientras más fría fuere, y así debemos entender que el sereno de las noches de invierno, y más en regiones frías, es más fuerte, intenso y penetrativo que el de las regiones cálidas, más en verano. Infiérese así mismo que mientras más humedad hubiere en la tierra como haya fuerza en el sol para levantar el dicho vapor, más sereno habrá en cantidad, porque en fin hay más materia de que el sereno se levante... supuesto lo cual entra ahora muy en cuenta saber por qué causa ...en estas Indias apenas hay persona que no se queje del sereno, y ésto de suerte que muchos vienen que de España, donde aun por el pensamiento no les pasaba saber o oir decir del sereno, y en pasando a esta tierra sienten notablemente sus daños, y así se guardan de él como de un mortal enemigo, de ésto, pues, es toda nuestra duda y dificultad".

"A lo cual brevemente respondo que el sereno de esta tierra es en general muy más dañoso que el de otras provincias por dos cosas: lo primero, por ser mucho en cantidad; y lo segundo, por estar los cuerpos de los que en las Indias vivimos, llenos y muy abundantes de humedad, la cual notablemente se acrecienta y dobla con el sereno; que el sereno sea mucho en demasía veese por la experiencia y razón manifiesta, porque no es posible que de tierra tan húmeda y tan dispuesta a que de ella se levante el sobredicho vapor, que es sereno, y donde así mismo reina bastante calor que levantarle pueda, deje de haber sereno en grandísima cantidad, y así por esta parte de ser mucho más en

cantidad que en otra alguna provincia del mundo es muy más dañoso".

"Pregúntase lo segundo cuál sea la causa porque es más dañoso el sereno de prima noche que el de todo el resto de la noche y hay en esto mucha razón de dudar, porque bien mirado, si el sereno es dañoso por ser frío y húmedo, mucho más frío y húmedo será mientras más fuere entrando la noche, y por consiguiente más dañoso, lo cual es contra la experiencia, pues vemos ser de ordinario más dañoso el de prima noche: lo que a esto se responde es decir que el sereno de prima noche causa mayor daño por aquella repentina mudanza que el cuerpo hace de calor a frío; estaba el hombre caluroso, así con el calor del día como con el ejercicio ordinario que de día se hace, entra luego el frío del sereno de prima noche, halla los poros abiertos, y como él de suyo es sutil y delgado penetra de repente por los dichos poros y hace aquella repentina y nueva mudanza grandísimo daño, pero después que va entrando y cerrando la noche los poros del cuerpo se van cerrando y apretando... que no da lugar a que la frialdad y humedad penetren, ni menos se da aquella repentina mudanza de un contrario a otro como se da a prima noche".

"De aquí se infiere la respuesta de otra tercera duda, es a saber, por qué causa andando un hombre por la calle no le hace tanto daño como si se pusiese a la ventana o de repente saliese a la calle. A esto respondo que cuando un hombre anda toda la noche por la calle no siente daño ninguno porque traé con el frío cerradas las carnes y poros del cuerpo, y así no da lugar a que el sereno con su sutileza le penetre: otrosí que estando abrigado y saliendo luego al sereno necesariamente se ha de dar repentina mudanza de un contrario a otro..."[63]

Medicina y fuentes termales

"Pues ¿qué diré de las aguas medicinales que brotan de la tierra para la cura de muchas enfermedades? Porque unas hay que relajan los miembros encogidos, de que se aprovechan los tullidos; otras por el contrario, aprietan los que están flojos y relajados; unas desecan la abundancia de las flemas, otras sirven para curar la melancolía, unas valen

contra la gota, otras contra la piedra, otras sanan las llagas medio podridas".[64]

"...hay admirables y peregrinas fuentes, cuyas aguas tienen en sí grandiosos efectos, entre las cuales podemos contar las medicinales fuentes que los médicos suelen llamar sulfuréas, bituminosas, aluminosas, y otras de este jaez, que realmente son dotadas de grandísimas y muy particulares virtudes, con las cuales obran extraños efectos, según orden natural... Entre las admirables y medicinales fuentes... un género de ellas es el de las que de sí arrojan agua caliente... [de las cuales] tenemos en estas indianas provincias a cada paso tanto número de ellas que hube de saber y enquerir la causa porque en esta tierra son sin comparación más las que hay de estas fuentes que en otra ninguna provincia de las del mundo".[65]

Y más acercándonos a Guadalajara hemos de decir que en sus cercanías había fuentes y manantiales de buena fama y renombre, buscadas por enfermos y sanos.

"Hay también muchos manantiales de agua caliente, maravillosos y provechosos para la salud de los hombres, entre los cuales son de mucho nombre en Guadalajara los baños de Sala [sic], los de Ixtlán, los de Tonalá y los de Chapala... que unos para llagas y otros para dolores, y otros para regalo son muy a propósito".[66]

"Orilla de la misma laguna en el pueblo de Chapala, que es de la jurisdicción de la Provincia de Avalos, 6 o 7 leguas de Guadalajara hay unos baños de agua caliente... que son muy buenos para humores delgados y mejores para bañarse por vía de regalo, porque es el agua muy templada, tanto que no hace sudar ni da pena estarse en ella todo el día".[67]

"Entre estos pueblos y este territorio hay dos baños de agua caliente, el uno por la parte oriental, poco más de dos leguas de la ciudad [de Guadalajara], entre el pueblo de Tonalá y el Río Grande, y se llaman los Baños de Tonalá, donde algunos enfermos van a bañarse, y se hallan bien, y se tienen por buenos baños para enfermedades de causas frías, opilaciones y bubas... El otro baño o aguas calientes están por la parte occidental de la ciudad, como a cuatro leguas, junto al pueblo de Istlanejo, y estas son mucho más calientes y salen en unas ba-

rrancas llanas, entre unas peñas, con grandes muestras de que su calor procede de azufre, así en el olor como en el color, y estas son más frecuentadas, o por ser mejores, o por serlo el camino; hay en ellas un jacal, o casa de paja, apartada del nacimiento del agua como un largo tiro de arcabuz, y allí traen el agua en una zanjita para bañarse, porque donde nace era imposible sufrirla porque sale tan caliente como si estuviese hirviendo en un caldera".[68]

"A la entrada de este pueblo [Chapala], a mano derecha como van de Axixique, hay unos manantiales de agua caliente, donde tienen hecha una pila, y dicen hallan provecho para algunas enfermedades".[69]

Y si por un lado sabían que las aguas termales eran medicinales y buenas, por el otro estaban desconcertados y dudosos de donde podía proceder tanta agua, siempre brotando y corriendo y nunca acabándose, y perpetuamente caliente.

"Porque hasta ahora varían los ingenios de los filósofos en declarar esta generación de las aguas, y apenas dicen cosa que satisfaga... Vemos en muchas tierras apartadas del mar, salir debajo de un peña viva un gran brazo, y a veces un buey de agua. ¿De dónde, pues, nace esta agua?, ¿cómo corre siempre, invierno y verano de una manera?, ¿qué abismo es aquél tan copioso que siempre tiene que dar, y en tantos miles de años nunca se agota? Si decís que se hace del aire, que está en las concavidades de la tierra, como sea verdad que de diez partes de aire se haga una de agua, qué tanta cantidad de aire será menester, para que ahí salga perpetuamente el río Nilo, o en el Danubio, o el Eufrates, o nuestro Guadalquivir... ¿cuál es la materia de que tanta agua se produce, y cuál la causa eficiente que de aquella materia la produce".[70]

En cuanto a lo caliente de las aguas procuraban explicarlo por la gran abundancia de minas de azufre y asfalto que en las tierras indianas hay.

Pues "...hay tantas fuentes por ser casi infinitos los minerales que hay de azufre de quien las dichas fuentes reciben el calor... por donde pasa el agua, que puede salir tan caliente que a las veces suede en muchas fuentes poderse muy bien cocer una vaca de la propia

fuente, y como digo, sin haber género de fuego en el azufre que dio calor a este agua".

"Lo segundo que quiero que por cierto supongamos, es que aquel calor con que el azufre, o asfalto, calienta al agua, no entendamos qué otro cuerpo se lo comunica al azufre, porque si otro cuerpo caliente se lo diera y comunicara, también se lo diera al agua, y así fuera bien impertinente para haber de calentar el agua, calentar primero el azufre; otrosí que luego preguntara yo de este cuerpo que da calor al azufre, quien le daba calor a él, y era la misma duda, habemos, pues, de confesar forzosamente que todo aquel fortísimo calor con que el azufre calienta el agua lo tiene en sí... porque siempre con aquel mismo natural con que fue criado, y así jamás se enfría hasta que sale acá fuera... Todo lo cual presupuesto está bien clara la solución de la propuesta duda, a la cual respondo, que al salir calídisima el agua de las sulfureas fuentes sin haber fuego en los mineros de azufre, proceda de estar el dicho azufre actuado, y conservado con su natural calor, el cual es casi tan intenso como el del fuego, a lo menos es en calentar tan fuerte como el mismo fuego, por la densidad de la materia, y así al tiempo que pasa el venero de agua por él, le imprime muy terrible calor sin que en él haya fuego alguno".

"Y si alguno dijese, que como al tiempo que el agua pasa por la mina de azufre, no enfría y apaga el calor del azufre; respondo que no habemos de entender que el agua pasa igualmente por todo el azufre, sino que pasa por un lado de la mina, y si por aquella parte recibe el azufre alguna frialdad, las demás partes del azufre vuelven a calentar de nuevo al que con el agua se enfría, y así está perpetuamente calidísimo el dicho azufre sin jamás enfriarse del todo, pues por lo que por una parte se enfría, se calienta por la otra".

"Podrían últimamente preguntar que si todo el azufre es igualmente caliente, como vemos que sale el agua de unas fuentes muy más cálida y ardiente que de otras; a esto respondo que el salir más caliente consiste en que puede estar más o menos apartado el mineral de azufre del manantial de la fuente, y mientras más apartado está claro que ha de traer más perdido el calor, porque como el calor es accidente violento del agua, tanto más se irá perdiendo cuanto más se fuere apar-

tando el agua del cuerpo cálido que le imprimió el calor; también podría ser que el venero del agua pasase más apartado del mineral del azufre, y así no le pudiese imprimir tanto calor, o que el mineral no fuese azufre, sino alumbre, o asfalto los cuales por ser menos calientes no pueden imprimir tanto calor al agua".[71]

△

Del tratamiento de las enfermedades ya hablamos en otra parte, y más datos agregaremos al tratar de las yerbas, plantas y herbolarios, razón por la cual no insistiremos aquí.

△

Después de revisar tan extrañas teorías patogénicas, y aun más los peregrinos y estrambóticos remedios puede darse por muy cierto y atinado lo que dice la Relación de Fray Alonso Ponce: "que Nuestro Señor que no está sujeto a las receptas de Galeno, Dioscrides ni Avicena, le curó de su propia mano como verdadero médico sin medicinas ningunas".[72]

Bibliografía

[1] Feijóo. Teatro Crítico.

[2] Henrico Martínez. Repertorio de los Tiempos e Historia Natural de la Nueva España.

[3] Henrico Martínez. Repertorio de los Tiempos e Historia Natural de la Nueva España.

[4] Fray Luis de Granada. Introducción al Símbolo de la Fe. Tomo I. Página 60.

[5] Fray Luis de Granada. Introducción al Símbolo de la Fe. Tomo I. Página 66.

[6] Fray Luis de Granada. Introducción al Símbolo de la Fe. Tomo I. Página 103.

[7] Diepgen. Historia de la Medicina. Tomo I. Página 64.

[8] Diepgen. Historia de la Medicina. Tomo I. Página 157.

[9] Henrico Martínez. Obra citada. Página 201.

[10] Henrico Martínez. Obra citada. Página 199.
[11] Henrico Martínez. Obra citada. Página 200.
[12] Misma cita que [11].
[13] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo II. Páginas 360 y siguientes.
[14] Henrico Martínez. Obra citada. Página 206.
[15] Henrico Martínez. Obra citada. Página 208.
[16] Juan de Cárdenas. Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias. Página 154.
[17] Henrico Martínez. Obra citada. Página 208.
[18] Alejo Venegas. Agonía del Tránsito de la Muerte. Punto III. Capítulo XX.
[19] Mota y Escobar.
[20] Francisco Hernández. Historia de las Plantas de la Nueva España. Tomo I. Página 243.
[21] Domingo Lázaro de Arregui. Página 9.
[22] Gonzalo Fernández de Oviedo. Sumario de la Historia Natural de las Indias. Capítulo LXV.
[23] Relación de Fray Alonso Ponce Tomo I. Página 71.
[24] Juan Luis Vives. Diálogos. Página 40.
[25] Cárdenas. Obra citada. Páginas 193 y siguientes.
[26] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo VI.
[27] Fr. Toribio de Motolinía. Historia de los Indios de la Nueva España. Página 223.
[28] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Página 604.
[29] Fray Jerónimo Mendieta. Historia Eclesiástica Indiana. Tomo III. Página 174.
[30] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo V.
[31] Gonzalo Fernández de Oviedo. Capítulo LXXV.
[32] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo V.
[33] Cárdenas. Obra citada. Páginas 170 y siguientes.
[35] Motolinía. Obra citada. Página 223.
[36] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 104.
[37] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXXV.
[38] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Página 498.
[39] Cárdenas. Obra citada. Página 192.
[40] Relación de Fray Alonso Ponce.
[41] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Página 1033.
[42] Fray Luis de Granada. Tomo I. Página 305.
[43_44_45] y [46] Cárdenas. Obra citada. Páginas 185 y siguientes.
[47] Cárdenas. Obra citada. Página 183.
[48] Cárdenas. Obra citada. Página 170.
[49] y [50] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo V.

[51] Henrico Martínez. Obra citada. Página 179.
[52] Arregui. Obra citada. Página 26.
[53] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo V.
[54] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 292.
[55] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo V.
[56] Fray Bernardino Sahagún. Historia General de las Cosas de Nueva España. Tomo II. Página 97.
[56a] Fray Bernardino Sahagún. Obra citada. Tomo III. Pág. 269.
[57] Fray Luis de Granada. Tomo I. Página 266.
[58] Arregui. Obra citada. Página 46.
[59] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo I. Página 97.
[60] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo I. Página 101.
[61] Cárdenas. Obra citada. Página 170.
[62] Cárdenas. Obra citada. Páginas 177 y siguientes.
[63] Cárdenas. Obra citada. Página 67 y siguientes.
[64] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 97.
[65] Cárdenas. Obra citada. Página 68.
[66] Arregui. Obra citada. Página 21.
[67] Arregui. Obra citada. Página 60.
[68] Arregui. Obra citada. Página 64.
[69] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Página 21.
[70] Fray Luis de Granada. Obra citada. Página 96.
[71] Cárdenas. Obra citada. Página 68 y siguientes.
[72] Relación de Fr. Alonso Ponce. Tomo I. Página 248.

Capítulo VI

PLAGAS CASERAS

Las había muchas y de muy variada naturaleza, ya que "...los canes nos muerden, los gatos nos arañan, las arañas nos emponzoñan, los mosquitos nos pican, las moscas nos inoportunan, las pulgas nos despiertan, las chinches nos enojan...".[1]

De estas plagas e infortunios, amén de otras más, hablaremos en el presente capítulo.

Las hormigas

Sufría Guadalajara en las postrimerías del siglo XVI gran invasión y plaga de hormigas que traía al vecindario con desazón y grima.

Nada se escapaba de su malicia y destrucción: árboles y frutos en los huertos, plantas y flores en los jardines, legumbres y hortalizas en los cultivos, sembradíos en los ejidos, pasturas en las cuadras, semillas en los graneros, cocinas y despensas en los hogares: todo era invadido, asaltado, robado y destruído por las hormigas.

"Son en gran manera amigas de cosas dulces, y tienen el sentido del oler tan agudo, que do quiera que esté, aunque sea una lanza en alto, lo huelen y lo buscan. Para lo cual tienen otra extraña habilidad: que por muy encalada y muy lisa que esté una pared suben y andan por ella. como por tierra llana".[2]

"Las diferencias de las hormigas son muchas y la cantidad de ellas tanta, y tan perjudiciales algunas de ellas, que no se podría creer sin haberlo visto, porque hacen mucho daño en los árboles, como en los azúcares y en otras cosas necesarias al mantenimiento de los hombres".[3]

Se les combatió cuanto y como se pudo y sabía; el fracaso fue completo.

En 1605 la cosa se hizo intolerable, y por esta razón en "este año en seis días del mes de agosto, a petición de toda la ciudad de Guadalajara, en el Nuevo Reino de la Galicia, y de la Real Audiencia, Cabildo y Regimiento y consulta de las religiones, se determinó que convenía se eligiese un santo por abogado contra la plaga de las hormigas que tenían infestada la ciudad, árboles, plantas y legumbres de su Cámara y provincia, y habiendo echado suertes, salió el glorioso San Martín Obispo, que caé a once de noviembre, el cual fue recibido por abogado e intercesor, y se hizo hacimiento de gracias con Te Deum laudamus, y procesión, y juraron y votaron de guardar su fiesta y erigir capilla, como consta del auto que en esta razón está en el libro de la santa iglesia".[4]

La prometida capilla nunca llegó a levantarse, ni tampoco duró mucho el fervor de la promesa hecha, pues para 1690 ya estaba casi olvidado San Martín, su fiesta descuidada y de su patrocinio pocos se acordaban.

Hízose San Martín el sordo, o el medio sordo: los remedios humanos resultaban ineficaces, y las hormigas siguieron causando molestias y daños.

Domingo Lázaro de Arregui inisistía también sobre esta plaga y escribía: "Hay hormigas de muchas maneras, y tantas que es cosa notable: unas llaman arrieras, otras bravas, otras de las jarretaderas, y otras muy pequeñitas que no tienen nombre particular, y de todas, las más dañosas son las arrieras, porque son muchísimas y salen en las mismas casas y roban de la despensa el maíz, trigo o lo que hallan a este modo, y lo peor es que no dejan árbol ni hortaliza que no la consuman, y luego se secan sin que se halle remedio para esta plaga. En la ciudad de Guadalajara tomaron por patrón a San Martín Obispo contra esta canalla, y le celebran y guardan su fiesta cada año, con que se puede vivir mejor; pero siempre son molestas y no se halla modo para acabarlas, y no se halla modo ni remedio para resistirlas, aunque se usan y prueban muchos, pero todo lo vencen ellas con su gran número y malas mañas. Algunos buscan donde tienen las madres o moradas y allí cavan

hasta dar con sus hijos y huevos, y sacándolo todo se suele acabar el hormiguero. Y se ha advertido entre los huevos de las dichas hormigas, y en sus moradas se hallan unas culebras pintadas de blanco y colorado, y dicen los indios que estas son las madres de las hormigas, y tienen sus huevos estas culebras entre los de las hormigas, y son del tamaño de la punta del dedo pequeño o acercular hasta su primera coyuntura, y dicen los indios que en sacando la culebra se acaba el hormiguero. Y aunque son trabajosas de sacar, si no fueran tantos los hormigueros, y a las veces donde no se pueden cavar, no fueran tan difícil el resistirlas. Y son estas hormigas de la misma manera que las comunes de España, si no que son entre leonadas y pardas, y andan de día y de noche, y en invierno y en verano".

"Las bravas son del mismo cuerpo y algo más coloradas y aunque si muerden duele mucho su mordedura, no son dañosas ni muerden si no las inquietan. No se sabe qué comen, ni se les ve acarrear sino piedrecillas que sacan de sus cuevas; tostadas y molidas y revueltas con trementina y puestas en el bazo dicen que lo desopilan y deshincha en muy breve tiempo, y se tiene de ellas experiencia".

"Las de las jarretaderas son más chicas y más negras. Criánse en unos árboles de tierra caliente que, tienen unas puyas como espolones de gallo por todo el tronco y ramas, y las llaman jarretaderas, y dentro de cada espina, que son huecas, hay tres o cuatro de estas hormigas: si pican se hincha la parte y duelen como si picara un alacrán".

"Las chiquitas son muy menudas y leonadillas; júntanse en cual quiera cosa dulce, y si pican duele mucho su picada, como la de las hormigas bravas".

"Las tepeguanas son algo menores que las bravas, negras y larguillas, andan muy aprisa y muchísimas juntas. Y estas no tienen casa ni mansión conocida, ni se les conoce morada cierta, si no que parace que andan en campaña, y hoy parecen aquí y mañana en otra parte, y a las veces pasa un año, y más, que no vuelven donde una vez pasan. Estas, pues, entran en las casas en gran número, y en entrando se les da lugar y se sale la gente fuera, no por que ellas muerdan ni hagan daño alguno, mas que en entrando estas en la casa se suben por las paredes y techos de donde en sintiéndolas se arrojan y caen mil saban-

dijas que podrían hacer daño, y dejándoles la casa franca, ellas hacen escrutinio y sacan cucarachas, muerdehuyes y cientopiés, arañas, lagartijas, alacranes. Y hasta los ratones salen huyendo, porque son tantas estas hormigas que ordinariamente hacen un camino de cuatro dedos de ancho y muy espeso de ellas. Y son tan diligentes que no les queda rincón ni agujero que no lo busquen, y cualquiera otro género de hormigas huye de éstas, y en limpiando la casa, que lo hacen en tres o cuatro horas, pasan de largo sin hacer daño. Y así son estas tan bien quistas como mal las arrieras; y no llegan a las ciudades ni a grandes poblaciones, sino a estancias y a pueblos pequeños".

"Otras muchas variedades de hormigas hay y de otros animales soterranos, que no es posible nombrarlos ni escribir de ellos..."[5]

Hasta aquí Arregui.

Supongo que las hormigas "chiquitas y menuditas que no tienen nombre particular" a que se refiere el autor, son las que conocemos ahora con el nombre de asquiles; en cuanto a los muerdehuyes, que también les decían huyuyas, cabe decir que eran una variedad de hormigas que picaban cruel y dolorosamente, pero no eran ladronas como las arrieras, ni tampoco destructoras.

"Hay muchas maneras de hormigas en esta tierra, grandecillas, muerden y son ponzoñosas; no matan, pero dan pena. Hay otras hormigas que son mayorcillas que las ya dichas, muerden más que las ya dichas; la ponzoña sube hacia las ingles y a los sobacos. Hay una culebra que se llama *tzicanantli,* porque dicen que es la madre de las hormigas; es gruesa y críase en los hormigueros, en lo profundo de ellos; es pintada de todos colores, es espantable. Hay otras hormigas que se crían en tierras calientes, y destruyen los árboles; andan en escuadrones, como gente de guerra; son grandes destruidoras".[6]

Los Alacranes

No fueron los alacranes de Guadalajara tan ponzoñosos y mortales como los de tierra caliente; fueron, sin embargo, numerosos y causaron desasosiegos y pesadumbres, mataron muchos niños y enlutaron muchos hogares.

El por qué no fueron tan venenosos y malos, nos lo explica el

doctor Cárdenas de acuerdo con las ideas de su tiempo; dícenos: "...los animalejos que carecen de sangre, como es el mosquito, el alacrán, la chinche, las hormigas, las arañas y otras sabandijas de este jaez, todas las cuales no solamente no pierden el veneno por criarse en las Indias (siendo ellas de suyo venenosas), pero antes le tienen mucho más fuerte y pernicioso que las mismas que se crían en otras provincias del mundo... también vemos por experiencia que el alacrán que se cría en las Indias, mayormente si es en tierra caliente, es sin reparo su picadura, como sea criatura a quien pica, y aun a veces sucede que también muera sin reparo la gente adulta, pero los accidentes, ansias y dolores que causa son de muerte... Pídese, pues, con mucha mayor razón ahora, que sea la causa de toda esta desigualdad y diferencia... ésto es generalmente hablando cierto y verdadero en todas las provincias del mundo que mientras más caliente el tiempo, o mayor calor en la región, tanto más fuerte y dañosa es la ponzoña del animal que de suyo la tuviere, esto bien se muestra ser verdad por lo que vemos en las víboras, áspides, alacranes y dipsadas, etc., cuyas picaduras son sin comparación mucho más dañosas en tierra caliente que en fría, y más en tiempo de estío que en invierno ni otoño... y así no nos admiremos más cuando oyéremos decir que los alacranes, víboras y cientopiés de unas tierras de las Indias son más peligrosos y ponzoñosos que de otras, y es porque sabemos ya la razón de que mientras mayor calor, más fuerte y dañosa la ponzoña".[7]

Explícase que fueron numerosos en Guadalajara por varias razones, y una de ellas era la misma construcción y arquitectura de las casas: las vigas de madera, muchas de ellas carcomidas; las puertas apolilladas; muebles roídos, con rendijas y aberturas; los pisos de ladrillo tosco, sin pulir, muchos sueltos o mal pegados; las paredes bastas, áperas, de adobe, agrietadas, y las casillas de los indios cubiertas de tejamanil o paja, sin más piso que la misma tierra desnuda, ofrecían magnífico refugio y nido para escondite y reproducción de las sabandijas; la misma proximidad del campo apenas distante unas cuantas cuadras de la plaza pública, también favorecía el número; muchos alacranes llegaban a la ciudad entre las gavillas y rastrojos de pasturas que se traía para los animales, o en las mismas rendijas de las carretas.

Se les combatió de mil maneras y mil remedios se buscaron para neutralizar los daños de la ponzoña; pero ni los alacranes disminuían ni desterraban ni se salvaban más vidas.

"Los alacranes son muchos en estas provincias y pican a muchas personas; mueren pocos de sus picadas y sanan muchos con sólo quemar el lugar picado. Y sin este usan infinitos remedios, y aunque ridículos diré uno que me dijo un caballero, y fue que en sintiéndose un hombre picado se metiese en la boca los bigotes o mostachos, y los trujese entre dientes como mascándolos y luego cesarían los accidentes, y lo mismo si fuere mujer mascando sus cabellos sin cortarlos. Y confieso que habiéndome picado uno en un pie, en un despoblado me quemé con fuego y comí limones y hice esta experiencia y ora por lo uno, ora fuera por lo otro, yo no sentí ningún accidente, sino un escozentor que debió ser del fuego. Y así estas sabandijas, como las demás nombradas, son más dañosas y nocivas en unos parajes que en otros, ora sea por parte de su naturaleza, ora por la de la tierra, ora por lo que ellos se sustentan o por disposición del aire; y en todas partes son más nocivas a los niños que a la gente mayor".[8]

También se usaba el tabaco contra la ponzoña del alacrán; teníase asimismo esta hierba por enemiga y contraria a muchas alimañas, pues "no hay triaca que mayor enemistad tenga contra toda fiera ponzoñosa como él, y así cuando los indios duermen de noche en parte donde se sospecha haber víboras o sabandijas venenosas ponen esta santa yerba alrededor de sí, y de este modo ningún animal venenoso les empece; no es menos presto para socorrer a la picadura del alacrán, mayormente refregado y aplicado sobre la parte".[9]

"Hay alacranes en esta tierra, y son como los de España, son ponzoñosos, críanse especialmente en tierras calientes, y allí son más ponzoñosos. Hay algunos pardos, otros blanquecinos y otros verdes; para aplacar la mordedura de estos alacranes usan chupar la picadura y fregarla con *picietl* (tabaco) molido, pero mejores son los ajos majados y puestos sobre la picadura".[10]

Las arañas

"Hay unas arañas en esta tierra, ponzoñosas, son negras, tienen colorada la cola; pican y la picadura da gran fatiga por tres o cuatro días, aunque no matan con su picadura; el aceite de estas arañas es muy medicinal para muchas enfermedades... hallan por medicina para aplacar este dolor el beber pulque fuerte... Otras arañas hay que no son ponzoñosas ni hacen daño".[11]

Las chinches

Creo que la chinche nos vino con los españoles. Tello la llama "chinche de Castilla" a semejanza de otras cosas que nos trajeron de España, como "frutas de Castilla", "gallinas de Castilla", etc.

Tal vez así la nombraría para diferenciarla de otro insecto, que aunque muy diferente de la chinche de cama, aquí le decían, y dicen "chinche de Compostela", que pasaba por muy ponzoñosa: es verde, grande, apestosa, voladora, del campo y no casera.

Tello trata de esta plaga al platicarnos de fray Diego Luciano, pues refiriéndose a la celda del dicho religioso nos cuenta: "...y la cama de madera y tablas nunca crió chinches castellanas, y para admirarse de esta maravilla se debe advertir que en las celdas y paredes de aquel convento (del Señor San Francisco de Guadalajara), se cría en tanta abundancia esta plaga de chinches, que es necesario andar los pobres moradores sacando las camas muy a menudo, y escaldallas con legía caliente; pero algunos que cansan y son algo lerdos, las dejan criar para que tengan en que merecer sus hermanos".[12]

El tratamiento con la lejía era inseguro o fugaz, pues al poco tiempo muebles, paredes y rendijas se encontraban nuevamente invadidos.

Más seguro era el siguiente tratamiento: el ZAYOLISCAN "es un arbusto de altura mediana que echa un tallo estriado y velloso, y hojas grandes, blanquecinas por debajo y verdes por encima, parecidas del gordolobo. Su cocimiento rociado mata las chinches y evita que renazcan".[13]

En la Crónica de fray Alonso Ponce, con su sabroso y pintoresco lenguaje, se nos narran las angustias y penas que las chinches causaban,

y los estigmas que en los castigados cuerpos dejaban: "Padeció allí el padre comisario gran persecución de mosquitos, la cual tuvo todo el día, y hasta que vino la noche que se fueron a sus casas, pero quedaron en su lugar tanta suma de chinches que no le dejaron dormir; duraron las picaduras de los mosquitos muchos días pero más las mordeduras de las chinches... iban los pobres las manos, piernas y pies tan llenos de picaduras de chinches que parecían leprosos, y hacía lástima verlos, habíanles picado las chinches aquella noche sin piedad y hecho tantas y tan grandes ronchas que tuvieron muchos días que curar...y los que iban picados de chinches y garrapatas, demás del tormento grande que sentían, parecían leprosos según estaban llenos de picaduras, ronchas y granos".[14]

Las cucarachas

Fue la cucaracha otro enemigo casero que para nuestro mal pasó del Antiguo al Nuevo Mundo.

Las condiciones especiales de estas tierras, la índole de sus habitantes y las costumbres y hábitos de estos incómodos y sucios huéspedes favorecieron su fácil y rápida propagación, y así vemos que prontamente fueron invadidas aldeas, ciudades y aun provincias enteras.

Siendo las cucarachas grandes ayunadoras, pues hasta seis u ocho meses soportan la abstinencia, resisten muy bien los largos viajes; sus hábitos nocturnos las encubren, ya que salen a hacer sus correrías cuando la gente está dormida y descuidada; su timidez las favorece, pues el menor ruido las asusta y la más tenue luz las espanta, y su agilidad les ayuda.

Y es de imaginarse ver a alguna matrona de aquellos tiempos, o a sus sirvientes y esclavos, alumbrados con una vela de sebo, perseguir a las cucarachas a media noche y matarlas a zapatazos, o con golpes de escoba o a pisotones, ya que para entonces era uno de los pocos remedios conocidos; buscarles de día era tiempo perdido e imposible dar con ellas, pues medrosas y amigas de escondrijos no se les encontraba por ninguna parte.

Golosas y voraces atacaban las despensas; amantes del calor hallaban gusto en las cocinas, hornillos y amasijos; aficionadas a la humedad y obscuridad abundaban en las bodegas, en las caballerizas, en los pa-

jares y entre los cachivaches, baratijas y trastos viejos; las letrinas, apartadas y lejos de las habitaciones, ofrecíanles agrado y libertad para su nido y reproducción.

Era una invasión completa del hogar.

En todo tiempo eran molestas y penosas, pero las ansias y mortificaciones del vecindario aumentaban durante los meses de junio y julio, época del año en que estas sabandijas son más abundantes y enojosas.

Las pulgas

Fueron muchas, muy molestas y enfadosas, sobre todo en el mes de octubre, "el mes de las pulgas".

No fueron las pulgas más clementes que las chinches, sino que también atacaban sin piedad a las gentes dejándoles el cuerpo fatigado, dolorido y señalado: "No sé... cuando amaneció el domingo, si hubiera quien me conociera, porque fue tanto el número de pulgas que cargó sobre mí que pareció también ser para ellas año de hambre, y les habían dado conmigo socorro. Y así, como si hubiera tenido sarampión, me levanté por la mañana sin haber parte en todo mi cuerpo, rostro ni manos, donde pudiera darse otra picada en limpio".

Era el tabaco recomendable remedio y socorro contra estos parásitos ya "que evita la molestia de las pulgas rociando toda la casa con el cocimiento de las hojas";[15] esta aspersión la hacían con escobillas que usaban a manera de hisopos hundiéndolas y sacándolas de las ollas en que llevaban la cocción del tabaco, para luego salpicar con el dicho cocimiento paredes y muebles.

Ya vimos en el primer tomo (página 186) como fray Diego Luciano tuvo ingeniosa y singular manera, que a él sólo se le pudo ocurrir, de cómo librarse de tan molestos parásitos.

Los piojos

Fueron infinitos.

Ni peines especiales; ni espulgadas frecuentes y repetidas; ni lejías, untos o jabonaduras aplicadas en las partes atacadas; ni matanzas

de animaluchos que morían prensados entre las uñas de los pulgares de las señoras, ni ningún otro recurso o remedio daba resultado.

El desaseo general; las largas cabelleras y luengas trenzas "que mientras más grandes más hermosas y honestas son"; las apretadas tocas que las mujeres usaban hacían difícil el aseo de la cabeza; las bien pobladas barbas de los varones; la rápida reproducción de estos insectos, que a los diez y ocho días de nacidos ya están aptos para procrear; el modo de cohabitar las familias; el servicio de objetos para uso común de varios individuos (v. gr. un mismo peine que usaran varias personas no podía menos de llevar huevecillos y larvas de cabeza a la otra); el amontonamiento de ropa de toda la familia en un sólo cofre; la costumbre de dormir varios niños en una misma cama, en una palabra el desconocimiento y falta de higiene hicieron abundosos a estos desagradables parásitos que no respetaban ni edad, ni sexo, ni raza ni complexión: contra todos arremetían por igual.

Teníase por cosa cierta que los españoles que del Viejo Mundo pasaban al Nuevo llegaban limpios y libres de piojos, por muchos que en su tierra hubieran tenido; y tal cuento y conseja gozaba igual favor entre el vulgo que entre los cuerdos y prudentes: "De los animales pequeños e importunos que se crían en las cabezas y cuerpos de los hombres, digo que los cristianos muy pocas veces los tienen, idos a aquellas partes, sino es alguno o dos, y aquesto rarísimas veces; porque después que pasamos por la línea del diámetro, donde las agujas hacen la diferencia del nordestear o noroestear, que es el paraje de las islas Azores, muy poco camino más adelante, siguiendo nuestro viaje y navegación para el poniente, todos los piojos que los cristianos llevan o suelen criar en las cabezas y cuerpos, se mueren y alimpian, que, como dicho es, ni ven ni parecen, y poco a poco se despiden, y en las Indias no los crían, excepto algunos niños de los cuales que nacen en algunas partes, hijos de los cristianos; y comúnmente en las cabezas de los indios naturales todos los tienen, pero es notar una cosa grande, que así estamos limpios de esta suciedad de las Indias, así en las cabezas como en las personas, cuando a estas partes de Europa volvemos, así como llegamos por el mar Océano al dicho paraje donde aquesta plaga cesó, según es dicho, como si nos estuvieran esperando, no los podemos algunos días

agotar, aunque se mude hombre dos o tres o más camisas al día, y tan menudísimos casi como liendres, y aunque poco a poco se vayan agotando, en fin tornan los hombres a quedar con algunos, según que en estas partes los solían tener, según la limpieza y diligencia de cada uno en este caso; pero no para más o menos que antes se hacía. Esto he yo muy bien probado, pues ya cuatro veces he pasado el mar Océano, y andado este camino".[16]

Cervantes haciendo platicar a don Quijote y a Sancho hace burlesca y sabrosa narración de la misma historieta: "Sabrás, Sancho, que los españoles y los que se embarcan en Cádiz para ir a las Indias Orientales, una de las señales que tienen para entender que han pasado la línea equinoccial que te he dicho, es que a todos los que van en el navío, se les mueren los piojos sin que les quede ninguno, ni en todo el bajel lo hallarán si le pesan a oro; y así puedes, Sancho, pasear una mano por un muslo, y si topares cosa viva, saldremos de esta duda, y si no, pasado habemos. Yo no creo nada de eso, respondió Sancho; pero con todo haré lo que vuestra merced me manda... Haz, Sancho, la averiguación que te he dicho, y no te cures de otra... Y tórnete a decir que te tientes y pesques; que yo para mí tengo que estás más limpio que un pliego de papel liso y blanco. Tentóse Sancho, y llegando con la mano bonitamente y con tiento, hasta la corva izquierda, alzó la cabeza, y miró a su amo y dijo: O la experiencia es falsa, o nos hemos llegado adonde vuesa merced dice ni con muchas leguas. ¿Pues qué, preguntó don Quijote, has topado algo? Y aun algos, respondió Sancho. Y sacudiéndose los dedos, se lavó toda la mano en el río".[17]

Empleábase como principal remedio contra las tales sabandijas el mercurio, que era aplicado en forma de ungüentos (emplasto de Vigo, ungüento de Nápoles, ungüento serraceno, etc.)

Usábase también una hierba llamada cebadilla, tóxica en mucho grado.

Era también buen remedio contra los piojos la planta que hoy nombramos "yerba de la cucaracha", y que nuestros antepasados la conocían por el indígena de *atenpatli*: "Lavando la cabeza con el cocimiento de la raíz, mueren inmediatamente las liendres y los piojos".[18]

Y también utilizaban esta planta en forma de ungüentos para el dicho fin.

Otro remedio contra estos parásitos era la planta *ahoapatli,* que tenía doble acción, pues "el cocimiento destruye los piojos, y el humo ahuyenta las chinches".[19]

Las avispas

A las avispas también se les puede considerar como plagas hogareñas ya que tenían la malicia y mala maña de anidar en las no pulidas vigas, en los sombríos rincones o en los apartados recovecos de las casas.

"Las avispas. Hay muchas y muy peligrosas y ponzoñosas, y su picadura es sin comparación más dolorosa que las avispas de España, y tienen casi la misma color, pero son mayores y más rubio el amarillo de ellas... Hacen muy grandes avisperos, y los racimos de ellos llenos de vasillos del tamaño de los panales que en España hacen las abejas, pero secos y blancos sobre pardos, y no tienen en ellos ningún licor, sino sus crianzas, o aquello de que se forman, y hay muchas en los árboles, y también se hacen muchas en las techumbres y maderas de las casas".[20]

El comején o carcoma

A estos animaluchos los consideraban como una variedad de hormigas.

"...y hay otras [hormigas] que se llaman comején que la mitad son hormigas y la otra mitad es un gusanillo que traen metido en una cosilla o cáscara blanca que llevan arrastrando, y son muy dañosas y penetran las maderas y casas y hacen mucho daño estas que se llaman comején... y por aquel lugar [donde anidan] podrescen y comen la madera, y así mismo las paredes hasta dejarlas tan huecas como un panar [sic], y es menester tener aviso para que así como comienzan a hacer aquellas bóvedas, o senderos cubiertos, se les rompan antes que tengan lugar de hacer daño en las casas, porque para la casa es aqueste animal no otra cosa que la polilla para el paño".[21]

Los mosquitos

Bajo este nombre genérico agrupaban antes a varias especies diferentes (mosquitos propiamente dichos, zancudos, etc.)

Insufribles en Tierra Caliente no lo fueron tanto en Guadalajara; sin embargo no dejaban de causar aquí grimas, desvelos y trasmitir enfermedades.

No hay autor de aquel tiempo que al tratar de los mosquitos no los maltrate, se queje, se lamente, los maldiga y aborrezca.

"Los mosquitos son muy molestos y penosos, tanto que las tierras calientes, con tener muchas incomodidades ninguna tiene tan insufrible; y en parte los hay de tres o cuatro géneros".[22]

"...y en esta tierra ...todos a una mano son malditos y ponzoñosos".[23]

"Había... muchas diferencias de mosquitos y mucha suma de ellos que ni dejaban dormir... porque su entretenimiento y ejercicio era de día y noche dar crueles picadas en manos, rostros y cuellos, y cualquiera otra parte del cuerpo que hallaban descubierta, y dejábanlo todo lleno de ronchones y rosetas".[24]

"Mosquitos hay muchos y muy enojosos, y de muchas maneras, en especial en algunas partes de las costas del mar y de los ríos, y también en muchas partes de la tierra no los hay".[25]

Los cronistas de la Relación de Fray Alonso Ponce, siempre oportunos, ingeniosos y agudos, que traían pleito continuo y porfiado contra los mosquitos, traen innumerables y significativas expresiones en distra favor de tan fastidiosos bichos; y vayan para prueba las siguientes:

"En aquella tierra se crían muchos mosquitos que persiguen a los que la habitan, y aun a los huéspedes, aunque vayan muy de paso".[26]... "Padecieron todos, aquellas dos noches, en aquel rancho, grandísimo trabajo y tormento con unos mosquitos zancudos que no los dejaban dormir ni descansar..."[27] "...los mosquitos hicieron su oficio, molestándole con sus heridas importunas".[28]

En Guadalajara también fueron molestos, como decíamos, y más al finalizar el tiempo de aguas; criábanse con profusión en las aguas estancadas de las no empedradas calles, en los márgenes del "riachuelo

que atraviesa la ciudad", en los ojos de agua inmediatos al dicho río, en los pozos que los vecinos habían abierto en sus casas, en los charcos del campo, entonces tan cercano y vecino al centro de la población, y en un sinnúmero de otros parajes.

Para defenderse de ellos usaban, los que dinero tenían, pabellones que cubrían sus camas y los que no alcanzaban a tanto echabánse un paño a la cara; pero ni aun así se escapaban del todo, porque siendo los mosquitos "muy subtiles, endemoniados y perversos", escurríanse por cualquier inapreciable y casi invisible desgarradura del pabellón o falla del paño.

"Tiene [el mosquito] muy vivo el sentido del oler, el cual experimentamos cada día a nuestra costa. Porque estando el hombre durmiendo en una sala grande, cubierto parte del rostro con un lienzo por miedo de él, viene desde el cabo de la sala muy despacio con su acostumbrada música y dulzaina, y acierta a sentársenos en la parte del rostro que está descubierto. Lo cual no es por la vista, porque la pieza está obscura, sino sólo por el olor, que tan agudo es".[29]

Las moscas

Si los mosquitos fueron insufribles, y en demasía molestos y enojosos, las moscas, al parecer fueron en más pequeño número y menos enfadosas: "En las Indias y Tierra Firme hay muy poquitas moscas, y a comparación de las que hay en Europa se puede decir que acullá no hay algunas".[30]

Para alejar las moscas empleaban los humos de una planta llamada *huitzizixochitl*, "porque dicen que el vapor de esta hierba ahuyenta las moscas".[31]

Y de mejores resultados era la siguiente planta.

La raíz del *zozoyatic* "mezclada con carne, mata los ratones, y los piojos lavando la cabeza con su cocimiento. Es también esta la famosa planta que menudamente partida y puesta sobre miel, extermina todas las moscas que andan por la casa, tan impertinentes y molestas sobre todo en verano, atraídas por el dulce manjar".[32]

Los ratones

"Los ratones son de muchas maneras y tienen muchos nombres... son de color ceniciento, tienen el pelo lezne, son pardos obscuros en el lomo; son larguillos, tienen la cola larga y el hocico agudo; comen nuestros mantenimientos, maíz, chile, etc.; comen cacao molido y las almendras, comen todas maneras de frutos, y pan, y finalmente de todo lo que comemos, todo lo muelen y todo lo estragan; hacen nido de pajuelas y otras cosas blandas; roen las cosas de vestir, y tazan las mantas y plumas ricas, y todo lo que se guarda en arcas y cofres, todo lo roéen y destruyen y hurtan las piedras preciosas y escóndenlas en sus agujeros; no dejan cosa que no destruyan por muy guardada que esté... Los ratones se toman con gatos vivos, y con gatos de madera, y con hierba que se llama *quimichpatli*".[33]

A los ratones los cazaban con gatos por tener éstos "una particular lumbre dentro de los mismos ojos, para que con esto...buscasen su mantenimiento y nos limpiasen la casa de noche, y librasen de estos pequeños enemigos que nos molestan".[34]

Supongo que los *gatos de madera,* arriba citados eran ratoneras, ya que estos artificios eran conocidos y usados en el siglo XVI.

También acostumbraban envenenar a los ratones, y a otros animales hogareños, con rejalgar, mineral tóxico compuesto de arsénico y azufre, "pues con él emponzoñan sabandijas dañosas porque son perjudiciales".

△

Y también mataban a perros, gatos, ratones y otros animales enfadosos y molestos con zarazas, o sean masas alimenticias a las que mezclaban vidrio molido, agujas, tachuelas o sustancias venenosas.

△

Muy acostumbradas fueron las gateras, o sean agujeros de proporcionado tamaño, que de intento dejaban en las paredes, para que los

gatos entraran y salieran por ellos libremente cuando buscaban bullas y amoríos nocturnos, para que así no dieran ni grita ni fastidios dentro de las casas.

△

Había además de los mencionados "otros animalejos que carecen de sangre... todos los cuales no pierden el veneno por criarse en las Indias (siendo de suyo venenosos) pero antes le tienen mucho más fuerte y pernicioso que los mismos que se crían en otras provincias del mundo".[35]

"...estos animalillos, que no sólo no sirven al hombre, más antes lo molestan y maltratan, como son las moscas, los mosquitos, las pulgas y otros semejantes, que ese pedazo del tiempo del sueño, en que descansamos de los cuidados y trabajos del día, muchas veces nos lo impiden, y nos desvelan y quitan este poco de reposo".[36]

Entre estos se encontraban los cientopiés que se tenían por ponzoñosos; las tijerillas que se les acusaba, aunque inocentes, de entrarse en los oídos y perforarlos; los grillos que cantando espantaban el sueño.

Y la polilla que agujereaba y destruía la ropa y perforaba y arruinaba libros, papeles y valiosos documentos. "El líquido destilado al fuego de esta planta (el *ocoxochotl*) es aromático, aprovecha a los disentéricos, y es muy útil rociado en las ropas para preservarlas de las polillas, y darles un olor agradable". "...las hojas (del axocopaconi) se ponen entre las ropas para darles olor agradable y para ahuyentar las polillas, y demás animales que las corroen y destruyen".[38]

△

"Aradores, que apenas se ven al rayo del sol".

Bibliografía

[1] Fray Antonio de Guevara. Menosprecio de la Corte y Alabanza de la Aldea. Pág. 147.

[2] Fray Luis de Granada. Introducción al Símbolo de la Fe. Tomo I. Pág. 198.

[3] Gonzalo Fernández de Oviedo. Sumario de la Historia Natural de las Indias. Cap. LI.

[4] Tello. Crónica Miscelánea. Tomo. II. Pág. 739.

[5] Domingo Lázaro de Arregui. Descripción de la Nueva Galicia. Págs. 47 y siguientes.

[6] Fray Bernardino Sahagún. Historia General de las Cosas de Nueva España. Tomo III. Pág. 211.

[7] Doctor Juan de Cárdenas. Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias. Libro III. Capítulo XIII.

[8] Arregui. Obra citada. Pág. 47.

[9] Cárdenas. Obra citada. Libro III. Capítulo XVIII.

[10] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Página 210.

[11] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Página 211.

[12] Tello. Obra citada. Tomo II. Pág. 792.

[13] Francisco Hernández. Historia de las Plantas de Nueva España, por Francisco Hernández, Médico e Historiador de su Majestad Felipe II, Rey de España y de las Indias, Protomédico... Tomo III. Pág. 849.

[14] Relación de Fray Alonso Ponce. Páginas 466, 297 y 299.

[15] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 244.

[16] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LXXXI.

[17] Miguel Cervantes. Don Quijote. Segunda Parte. Capítulo XXIX.

[18] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Pág. 72.

[19] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Página 48.

[20] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo XLIX.

[21] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo LI.

[22] Lázaro Domingo de Arregui. Obra citada. Página 46.

[23] Cárdenas. Obra citada. Página 205.

[24] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo I. Página 382.

[25] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo XLIX.

[26] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Página 100.

[27] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Pág. 382.

[28] Relación de Fray Alonso Ponce. Tomo II. Página 110.

[29] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 193.

[30] Gonzalo Fernández de Oviedo. Obra citada. Capítulo XLIX.

[31] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Página 724.

[32] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo III. Página 854.

[33] Sahagún. Obra citada. Tomo III. Página 161.

[34] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 130.

[35] Cárdenas. Obra citada. Página 205.

[36] Fray Luis de Granada. Obra citada. Tomo I. Página 226.
[37] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo II. Página 345
[38] Francisco Hernández. Obra citada. Tomo I. Página 282.

FIN DEL TOMO SEGUNDO

ÍNDICE

Introducción 9
CAPÍTULO I — *Honras y funerales* 11
CAPÍTULO II — *Los alimentos* 33
APÉNDICE AL CAPÍTULO *Los Alimentos* 101
CAPÍTULO III — *"Omenaje"* 111
CAPÍTULO IV — *Los libros* 167
APÉNDICE AL CAPÍTULO *Los libros* 181
CAPÍTULO V — *Las enfermedades* 189
CAPÍTULO VI — *Plagas caseras* 241

A 31 de julio de 1991
dentro del Programa de Ediciones del 450 Aniversario
de la Fundación de esta ciudad
se terminó de imprimir esta obra
Guadalajara en el Siglo XVI, tomo segundo
bajo los auspicios del Honorable Ayuntamiento
y en promoción de su Consejo Consultivo
para las Artes y la Cultura de Guadalajara.

Se realizó en los talleres fotolitográficos
de Impre-Jal, S.A.,
Impresores de Guadalajara,
en la calle de Nicolás Romero 518,
Guadalajara, Jalisco, México.

El tiro fue de 1,000 ejemplares;
el Lic. Alfonso Nuño Rodríguez
y el Lic. Juan M. Toscano y García de Quevedo
cuidaron la edición.

2005
EAC-031586

1989-1992

CONSEJO CONSULTIVO
PARA LAS ARTES
Y LA CULTURA
DE GUADALAJARA